

30" FIVE BURNER SELF CLEANING GAS RANGE

Use and Care Guide

MODELS:

RGSC-305SS
RGSC-305BK
RGSC-305WT



A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

Thank you for selecting this DCS Professional 30" Five Burner Self Cleaning Gas Range. Because of this appliance's unique features we have developed this Use and Care Guide. It contains valuable information on how to properly operate and maintain your new appliance for years of safe and enjoyable cooking.

To help serve you better, please fill out and submit your Ownership Registration Card by visiting our website at www.dcsappliances.com and selecting "Customer Service" on the home page and then select "Ownership Registration" or submit the enclosed Ownership Registration Card to the address below. In addition, keep this guide handy, as it will help answer questions that may arise as you use your new appliance.

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Service Representative by phone: 1-888-281-5698, Fax: 714-372-7004, email: support@dcsappliances.com

or by mail:

DCS
Attention: Customer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

PRECAUTION

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

- ***Do not try to light any appliance.***
- ***Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.***
- ***Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.***
- ***If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.***

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTSCUSTOMERS

OVEN SELF-CLEANING

CARE AND MAINTENANCE

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

When properly cared for, your new DCS Appliance has been designed to be a safe, reliable cooking appliance. When using this restaurant caliber appliance, use it with extreme care, as this type appliance provides intense heat and can increase the accident potential. Basic safety precautions must be followed when using kitchen appliances, including the following:

- Read this Care and Use Manual thoroughly **before** using your new appliance. This will help to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Begin by insuring proper installation and servicing. Follow the installation instructions which came with this appliance. Be sure to have a qualified technician to install and ground this appliance before using.
- Have the installer show you where the gas supply shutoff valve is located so you will know how and where to turn off the gas to the appliance.
- If you smell gas, the installer has not done a proper job of checking for leaks. You can have a small leak and therefore a faint gas smell if the connections are not completely tight. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the "ON" position and for your protection it must be done by a qualified service technician.
- If by some chance a burner goes out and gas escapes, open a window or a door to let the room air out. Do not attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Follow the instructions on page 1, "What to do if You Smell Gas".
- This appliance has been factory assembled for natural gas. It should be correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas that is used.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Children should not be left alone** or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to turn knobs, push buttons, sit or stand on any part of an appliance.
- Children in walkers, or children crawling can be attracted to the round oven door handle and may grab and open the oven door. This can result in injury from the door being pulled open on a child, or severe burns if the oven is in use and hot.

CAUTION:

Do not store items of interest to children above or at the back of any appliance. Children could be seriously injured if they should climb onto the appliance to reach these items.

- **Never store anything in the oven or on the cooktop.** Flammable materials can catch fire, plastic items may melt or ignite and other types of items could be ruined.
- Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.
- If the appliance is near a window **be certain the curtains do not blow** over or near the cooktop burners; they could catch on fire.
- Do not use water on grease fires. Turn all burners OFF, then smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

- Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with, or too close to, any burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Be certain to use **only dry pot holders:** moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot burners, or burner grates.
- For personal safety, **wear proper apparel.** Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- **Do not use aluminum foil** to line any part of the oven or cooktop. Using a foil liner could result in a fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped underneath it. This trapped heat can upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the cooktop parts.

WARNING:

This appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.

- When using the cooktop: **Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area.** Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.
- When using the oven: **Do not touch the interior surfaces of the oven, the exterior area immediately surrounding the door or the back trim.** The surfaces directly above the oven door may be hot if the oven has been operated with the door open, or if something has prevented the door from sealing.
- **Never leave the cooktop unattended** when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spill overs may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered by a severe boil over which effects the igniter, unburned gas will escape into the room. See page 1.
- **Only certain types of glass, heat-proof glass-ceramic, ceramic, earthen ware, or other glazed utensils are suitable for cooktop use.** This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium flames settings according to the manufacturer's directions.
- **Do not heat unopened food containers;** a build up of pressure may cause the container to burst.
- During cooking, **set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan** and does not extend beyond the bottom of the pan. This could heat and/or melt the handles.
- **Always use utensils that have flat bottoms large enough to cover the burner.** The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and unintentional spill overs, position handles of **utensils inward** so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

- **Hold the handle of the pan** to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- **GREASE IS FLAMMABLE.** Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect around the cooktop burners. Clean after each use or boil over.
- For proper lighting and performance of the cooktop burners, **keep the burner ports clean.** It may be necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.
- Clean the cooktop with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.
- Be sure all the range and/or cooktop controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- **Place oven racks in desired position while the oven is cool.** If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holders contact the hot interior of the oven.
- **Use care when opening the oven door.** Let hot air or steam escape before removing or replacing foods.
- Do not rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking.
- **Clean the ventilator hood and filters above the range or cooktop frequently** so grease from cooking vapors does not accumulate on them.
- Turn the ventilator OFF in case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower, if in operation, could unsafely spread the flames.
- **Do not** obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.
- For safety reasons and to avoid damage to the appliance never sit, stand, or lean on the oven door or cooking surface.
- Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this appliance.
- California Proposition 65 - Warning: The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

PARTS IDENTIFICATION



PARTS LIST:

1. Island Trim
2. Burner Grates
3. Cooktop Burner Control Knobs
4. Oven Control Knob
5. Rack Rollers (Supports)
6. Oven Door
7. Window
8. Oven Door Gasket
9. Oven Indicator Lights
10. Oven Light Switch
11. Selector Switch
12. Standard Oven Racks
13. Rating Plate (on back panel)

OVEN INTERIOR



1. Oven Door Handle
2. Oven Thermostat Sensing Bulb
3. Baffle
4. Convection Fan (center back wall of oven can behind baffle)
5. Oven Lights
6. Broiler Burner (behind glass)
7. Oven Door Lock
8. Heat/Wire Shield

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

1. Remove all packaging materials and labels from your appliance. If the installer has not set up your appliance, do it now. Check that you have the following items:

COOKTOP

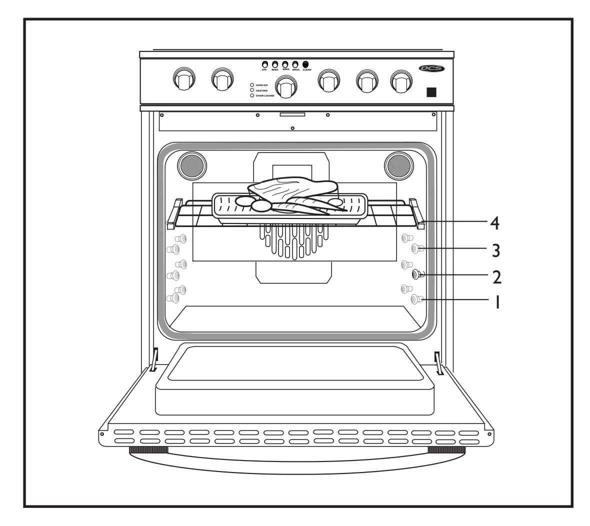
- n 5 burner head assemblies, burner caps and grates
- n Backguard (if other than island installation)

OVEN

- n 3 standard oven racks
- n 1 two-piece broil pan

2. Place the oven racks in the proper position before turning on the oven.

   For correct rack position check your recipe. The most frequently used position is number 2. The rack positions are numbered from the bottom as in the floors of a building.



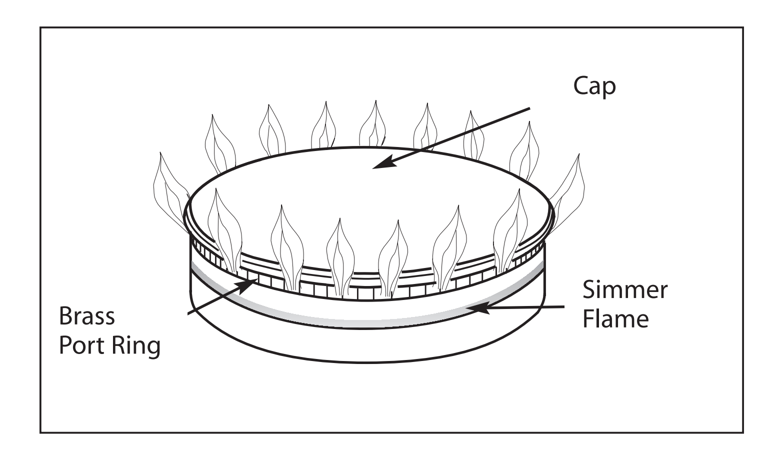
CAUTION:

Do not use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. Heat can be trapped beneath the foil, this can cause damage to the oven and the food may not cook correctly.

3. Before baking or broiling:

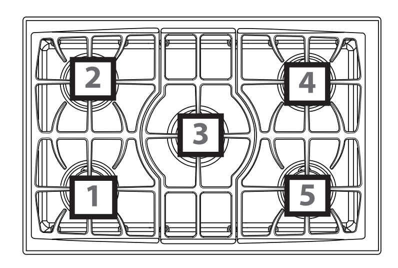
   One at a time turn on the oven and broiler burners for 20 to 30 minutes each. This burns off the manufacturing oils used by the factory. Turn the oven burner on to 450ºF and then the broiler burner on to "Broil". Turn on the ventilator above your range while these burners are on, as there will be an odor.

BURNERS



Your new professional gas range is equipped with burners typical of those used in restaurants. These burners are designed for maximum cleanability and controllability. The large cap spreads the simmer flame heat out to avoid too much heat being concentrated on the center of the pan. The simmer flame is always on when the burner is in use. The burner should never be operated if the cap is not in place.

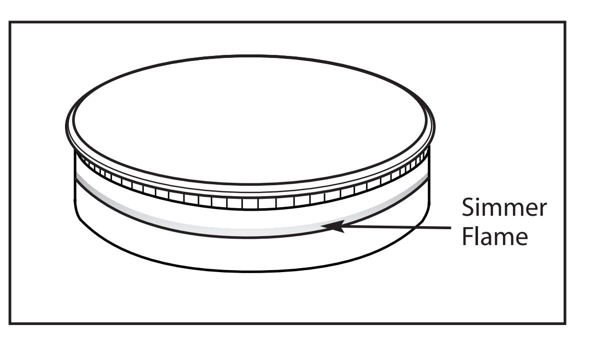
All the cooktop burners have electronic spark ignition to eliminate continuously burning pilots, when the main burner is on and the flame is blown out, it will relight.



Burner Location	Max. Btu/hr		Low/Simmer Btu/hr	
	Nat	LP	Nat	LP
1,2,4,5	16,000	14,000	500-1,200	500-1,200
3	17,500	14,000	500-1,200	500-1,200

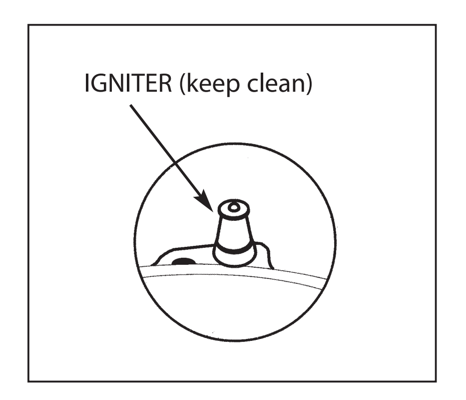
SIMMERING

Your new professional cooktop has exceptionally low simmering capabilities. The large cap serves as a heat diffuser to spread out the heat to avoid having a center hotspot. Keep in mind that because of the high heat capacity of the outer burner, and the mass of the cast iron burner grates (they retain heat longer than lighter, conventional grates) some foods may continue to cook by retained heat after the burner has been turned off.



When using the simmer burner, turn the main burner knob down to the simmer position. Should a strong draft or boil over extinguish the simmer flame it will relight automatically as the main burner would.

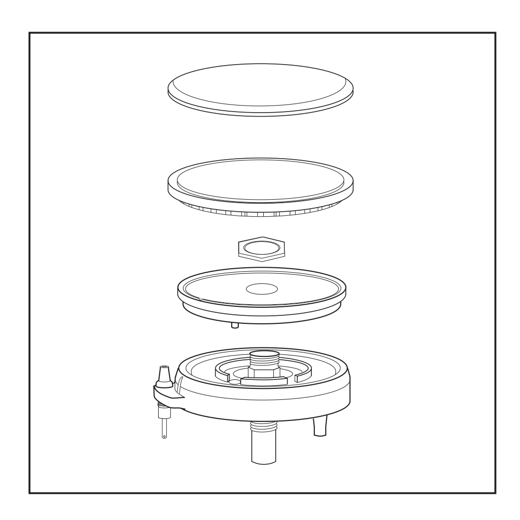
ELECTRONIC IGNITERS

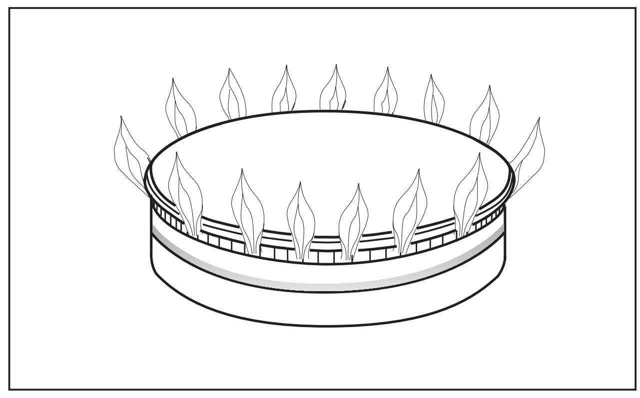


If a burner does not ignite, listen for the clicking sound. If the igniter is not clicking, TURN OFF THE BURNER. Check the circuit breaker for a blown fuse or a tripped circuit breaker. If the igniter still fails to operate, see page 28,"Before Calling For Service". To light the burner manually, see page 27, "Power Failure".

NOTE: If you are using propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned "off". This "extinction pop" is normal for propane gas.

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS





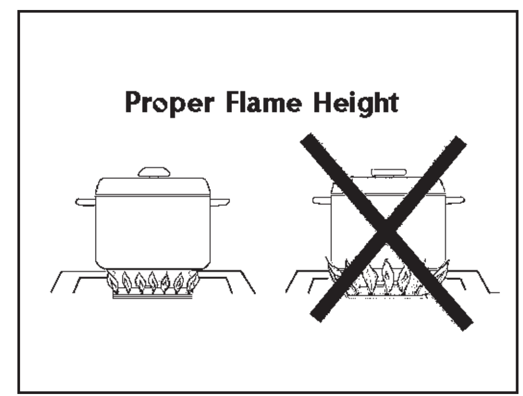
It is necessary to keep the burner ports and the igniters clean for proper lighting and efficient performance of the cooktop burners.

The burner flame should burn completely around the burner with no excessive noise or lifting. The flame should be blue in color and stable with no yellow tips.

An improper air-gas mixture may cause either a burner flutter or a yellow tipped flame. A technician should adjust the flame. During initial use, foreign particles in the gas line, or dust in or in the air around the appliance may cause an orange flame. This will disappear with use.

FLAME HEIGHT

The correct height of the flame mainly depends on the size of the bottom of the cooking utensil, the material of the cooking utensil, the amount and type of food and the amount of liquid in the utensil. Following are some basic rules for selecting flame height.



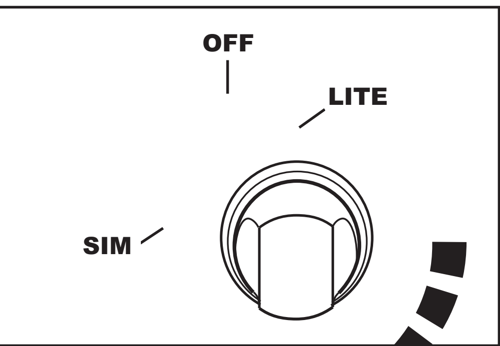
- For safety reasons the flame must never extend beyond the bottom of the cooking utensil. Never allow flames to curl up the side of the pan.
- Utensils which conduct heat slowly (such as glass-ceramic) should be used with medium to low flames. If you are cooking with a large amount of liquid, a slightly larger flame can be used.

BURNERS

Sealed Top Burners (w/ Grates removed)

The Sealed Top Burners must be kept clean. Cleaning of the sealed top burners should include the igniter.

The cooktop burners have an infinite number of heat settings and there are no fixed positions on the control knobs between HI and LO. To turn the cooktop burner on, push in on the control knob and turn it counterclockwise to the "LITE" position. An audible clicking sound will be heard. When the gas has been ignited by the electronic spark igniter, turn the knob to the desired setting. (This step turns off the igniter and the clicking sound should stop.)



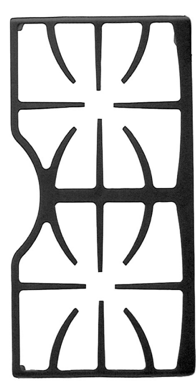
NOTE: The igniter will continue to click as long as a control knob is in the "LITE" position.

CAUTION:

When turning on any cooktop burner, be sure to stop at the "LITE" position before turning the burner to a flame setting for cooking. If the burner is not lit and it is turned beyond the "LITE" position, to HI, MEDIUM, or LO, there will be a burst of flame when the burner does light. This could cause burns or damage to the surrounding countertop.

BURNER GRATES

The burner grates are heavy cast iron. They were designed in sections to make them easier to remove and clean.



COOKTOP USE

COOKING UTENSILS

For best results we recommend using Professional Cookware. This type of utensil can be found at your finer department stores, specialty cooking shops, or restaurant supply stores. If using regular cookware be very careful if the pans have plastic handles, as these large professional size burners can flame up on the outside of the pan and melt or bubble the handles.

CONTROL KNOBS

The control knobs are readily associated with the burners they control. The cooktop control knobs are labeled and in front of the burners. The oven control is placed slightly lower than the other control knobs. This is due to the physical size of the commercial type thermostats used on the product.



GENERAL

Your large new oven can be used in four cooking modes; convection bake, regular bake, convection broil, or regular broil. To help you decide which way to cook your food read this information first. Remember this is a new oven and the thermostat has been checked for accuracy. Your old oven may have had a thermostat that over the years got a little hot or a little cold. Check your recipes for the correct time and temperature and don't use the old time or temperature you were using to compensate for your old oven being off temperature.

Burners

Your new professional gas range is equipped with bake and broil burners typical of those used in restaurants. The oven broiler burner is 15,000 Btu/hr and the oven baking burner is 28,000 Btu/hr.

Electric Glow Igniter

The oven bake and broil burners are equipped with an electric glow igniter and safety system which lights the gas. There will be a delay after the control knob has been turned on to when you actually hear gas arrive at the burner. The burner will ignite after the gas reaches the burner.

USING CONVECTION BAKE AND REGULAR BAKE

To Set the Oven for Convection Bake and Bake

Decide if you are going to use CONVECTION BAKE or BAKE. These cooking modes are for baking, roasting or warming; using one, two, three or four racks. If you are going to use regular Bake push the Bake Switch (located on the Control Panel) and turn the oven control knob to the temperature used in the recipe. To use Convection Bake push the Convection Bake button (located on the control Panel) and turn the oven control knob to the temperature desired.



Preheating

Preheating takes about 10 to 15 minutes depending on the temperature set. Preheating is usually necessary for foods baked at high temperature for a short period of time, i.e. drop cookies. The oven heating light will turn off when the oven has reached temperature.

Condensation

During any cooking process there is a certain amount of moisture that evaporates from the food. The amount of moisture that condenses on the oven depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface that is cooler than the inside of the oven, such as the control panel or the top of the door.

Convection Bake

Convection Bake is baking with a fan at the back of the oven circulating the hot air in a continuous pattern around the food. This circulating hot air heats and browns the surface of the food more effectively than in a standard oven. This allows most foods to be cooked at lower oven temperatures or in less time, if baked at the regular temperature. The air is recirculated and reheated. Uncovered, longer cooking foods such as large pieces of meat or other foods that can be cooked in low sided baking utensils or air leavened foods, are where you will see the most savings in cooking time. Using multiple racks at the same time will achieve a good time saving, as you can cook more food at the same time. The number of recipes requiring preheating of the oven is reduced considerably because the heat reaches the food faster as the hot air circulates around the food.

Foods Suitable for Convection Bake

Air Leavened Foods (Angel Food Cake, soufflés, cream puffs, meringue shells)
Appetizers
Breads
Main Dishes
Oven Meals (1 to 4 racks)
Cookies
Pies
Poultry
Roasts

Converting Recipes to Convection Bake

Low sided baking utensils will give the best results as the hot air can reach all sides of the food easier. The oven temperature can be left the same as the recipe and the food cooked a shorter period of time. The temperature can be lowered 25ºF to 50ºF and the food will probably take the same length of time to cook as the recipe states. If you find that food is adequately browned on the outside, but not done in the center, lower the temperature another 25ºF and add to the baking time. When reducing the temperature **always check the food for doneness, a minute or two before the minimum time** stated in the recipe, as time can always be added. Some recipes will cook faster than others. There is no way to predict exactly how long each recipe will take when you convert it to convection. Convection will be easier to use after you have used it a few times as you will begin to understand the way it bakes.

Selecting Utensils for Convection Bake

Cooking by convection does not require any specially designed baking utensils. You probably have many utensils in your kitchen that are suitable to use. When choosing a baking utensil, consider the material, the size and the shape as they all affect the baking time, the palatability and the appearance of the finished product.

Metal bakeware (aluminum, steel and cast iron) all result in the fastest cooking time and the best end product. Aluminum pans work best for all types of baked goods. For the best browning, use a pan with a dark or dull finish that absorbs heat, when baking pies and breads. A shiny finish works best for cakes and cookies, since it reflects some of the heat and provides a more tender surface. Cookie sheets with only one lip will give the best results, as the heated air can circulate all around the sides of the food. For

roasting, use the bottom of the broil pan and elevate the meat on a metal roasting rack. Glass-ceramic or glass utensils do not conduct heat as well as metal, but they can be used. Use them for foods that do not require a dark brown crust or crisping, such as soufflés.

Baked items cook more quickly and evenly if they are individually smaller in size, i.e. two or three small foods do better than one large piece. When single food items are baked, always center the food on the rack. If several foods are being baked, space them evenly on the rack or racks.

Racks Positions

One to four racks can be used simultaneously during convection baking. Place the rack(s) in the desired position before turning the oven on. Store the unused racks out of the oven.

Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack convection baking.

When baking on more than one rack you do not need to stagger the pans. Allow at least 1" of space between the oven walls and the pans so the heated air can circulate. Pans should be placed in center of oven, stacked above each rack.

Regular Bake

Bake is baking with hot air; there is no fan. The air movement comes from natural convection - as the air heats, it moves to the top of the oven. This oven mode is the same as you have been using for baking on one or two racks.

Foods Suitable for Bake

Appetizers

Pies, Cakes

Breads

Desserts

Main Dishes

Oven Meals (1 to 2 racks)

Poultry

Roasts

CAUTION:

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven bottom. The trapped heat can damage the porcelain and the heated air cannot adequately reach the food being baked.

Rack Positions

One or two racks can be used simultaneously during bake. Place the rack(s) in the desired position before turning the oven on. Store any unused racks out of the oven.

Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking.

If you are using two racks simultaneously, be sure to check the food on the bottom rack sooner than the minimum time. The food on the lower rack position may cook slightly faster than the food on the upper rack, particularly if you are using large baking utensils. If you are using two racks simultaneously, be sure to stagger the baking utensils so that one is not directly above the other and the heated air can circulate freely around each pan. Allow at least 1" of space between the oven walls and the pans.

If using large or commercial size baking utensils, the food may take a few extra minutes as the air cannot circulate as freely as it does with a smaller pan. When using commercial size baking utensils, use only one rack as the heat does not have the room to circulate.

To Get the Best Results

Baking:

- Follow the recipe amounts and ingredients, including the size and shape of the baking utensil recommended in the recipe.
- Do not open the oven door "just to peek", use the interior oven light and look through the window.
- Do not use the oven for storage, especially when baking in the oven. Extra utensils, not being used for baking, can affect the food product, baking time, browning, and end result.
- If you are using glass utensils, lower the temperature 25ºF.
- Use a minute timer and set it for the minimum time suggested in the recipe.

Convection Baking:

- Follow the first three recommendations above.
- Metal utensils give better results, in convection, than do glass baking utensils. If you use glass, it usually is not necessary to lower the temperature an additional 25ºF.
- Use a minute timer and set it for less than the minimum time suggested in the recipe. The first time you use a recipe in the convection mode, be sure to note the new baking time on your recipe for future reference.
- Be sure to read the basic information on convection before using the oven for the first time, page 14-16.
- Keep in mind that convection baking results vary, depending on type of product. In many cases standard bake yields superior results over convection.

USING CONVECTION BROIL AND BROIL

To Set the Oven for Convection Broil and Broil

CAUTION:

Pay special attention when setting the Oven Control knob on "BROIL". If you set the knob past the "BROIL" setting, the burner will not ignite.



Decide if you are going to use BROIL or CONVECTION BROIL. If you are going to use regular broil push the Broil button (located on the Control Panel) and turn the Oven Control knob to "BROIL". To use Convection Broil push the Convection Broil button (located on the Control Panel) and turn the Oven Control knob to "BROIL". The burner will ignite after the gas reaches the burner. The "oven on" indicator light will come on to let you know that the broiler is currently on. During the broiling process, the infra-red burner produces such an intense heat that the burner will cycle on and off to maintain an efficient yet safe interior cooking environment.

The HEATING indicator light on the valve panel cycles on and off with burner to let the user know when the burner is lit. This cycling process is used to evenly distribute and safely control the intense heat that the broil burner produces. The cycling feature prevents the burner from producing range-damaging heat.

Rack Position

The rack position depends on the type and thickness of the food. Thick pieces of meat or poultry (1" or more) would typically be broiled or convection broiled on rack position 3. Steaks, chops and hamburger would typically be broiled on rack position 4. If top browning casseroles or bread, the thickness of the food would indicate the rack position. Casseroles and bread would typically be browned on rack position 2 (see instructions below for more information).

Preheating

For best broiler performance, preheating for 10 minutes improves searing of the food's outside layer, seals in natural juices and flavors, gives a more even cooking pattern, and takes less time to cook.

Convection Broil

Convection Broil is cooking by intense infrared radiant heat supplied by the broil burner while a fan at the back of the oven circulates hot air in a continuous pattern around the food. Convection broil cooks the food with better results for thicker cuts of meat. The meat sears on the outside and retains more juices and natural flavor inside with less shrinkage.

Foods Suitable for Convection Broiling:	***rack position (same positions for broiling)***
Thicker Cuts of Meat (1" or more)	#3
Thicker, Irregular-sized Pieces of Poultry (1" or more)	#2 or #3
Thicker Pieces of Fish (1" or more)	#3
Top Browning: Casseroles and Breads	#2 or #3

Regular Broil

Broil is cooking by intense infrared radiant heat supplied by the broil burner located at the top of the oven.

Foods Suitable for Broiling:	***rack position***
Appetizers	#3 or #4
Meats, Poultry, Fish (under 1")	#4
Top Browning: Casseroles and Breads	#2 or #3

NOTE: The broiler pan for both broiling and convection broiling should be placed all the way to the back of the oven and centered on the rack for best results.

Using a Meat Thermometer to Broil and Convection Broil

To accurately determine the doneness of a thick steak or chop (1-1/2 inches thick or more), use a meat thermometer. Insert the point of the thermometer into the side of the meat to the center. Cook the first side to 90ºF for rare meat. Cook the first side to 100ºF for medium to well done. Cook the second side to the desired degree for the doneness you want, 140ºF to 145ºF for rare, and 150ºF to 155ºF for medium and 160ºF to 165ºF for well done. If you are cooking pork, cook to 160ºF.

A large two-piece broil pan comes with your new range. When you are broiling, always use both pieces. Do not cover the grid with aluminum foil. This slotted grid allows the grease drippings to flow into the bottom of the pan keeping it away from the intense heat of the infra-red broiler burner. This helps to minimize the smoking and spattering of the grease.

To Get the Best Results

- Defrost the food before starting to cook.
- Put food on broiler pan, center and push broiler pan to the very back of oven rack.
- Set a minute timer for the minimum time to check the food.
- Steaks should be at least one inch thick, if a rare doneness is desired. It is difficult to get rare with meat that is thinner, or to get a nice brown piece of meat.
- After half the total cooking time, turn the food over only once. It is not necessary to turn over thin foods (fillet of fish, ham slices, etc.). Liver slices must be turned over.
- Use a two-piece broil pan. Two-piece broil pans are designed to minimize smoke and spatter. DO NOT cover the slotted grid with aluminum foil. This will catch the grease and could cause a fire.
- When top browning use metal or glass-ceramic bakeware. DO NOT use heat-proof glass or pottery as this type of glassware cannot withstand the intense heat of the broiler burner.

NOTE: You cannot use the broiler burner and the bake burner at the same time. When one is on,the other cannot be turned on.

NOTES:

High Altitude Baking

Recipes and baking times vary if you are baking at a high altitude. For accurate information write to the Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Specify the type of information and the baking mode (convection bake or bake) you need, i.e. cakes, cookies, breads, etc. There may be a cost for the bulletins.

To Use the Oven for Slow Cooking or Low Temperatures

The oven can be used to keep hot food hot, to dehydrate food, to warm plates, for slow cooking (as in a crock pot), and to defrost foods.

You can keep hot, cooked food at serving temperature. Set the oven to the temperature suggested in the chart. Rare meat must be eaten when it is removed from the oven, as it continues cooking from its own heat.

To keep food moist, it must be covered with aluminum foil or a lid.

To dehydrate food, follow suggestions in a recipe.

To warm plates, check with the dishware manufacturer for the temperature for the recommended.

To use the oven as a slow cooker set the oven control knob to 225ºF. Place the food in the oven in a pan with a tight fitting lid. Follow recipes for this type of cooking.

To thaw uncooked frozen food, set the oven control knob to "warm". Be sure the food is tightly wrapped in foil. Thaw the food just enough to handle it. Cook immediately. Do not refreeze.

To thaw frozen cooked food, set the oven control knob to 170ºF. Loosen the freezer wrapping. Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.

FOOD SAFETY:

According to the United States Department of Agriculture you should not hold foods at temperatures between 40ºF to 140ºF for longer than 2 hours.

SUGGESTED TEMPERATURES TO KEEP FOOD HOT

Food	*Oven Temperature (ºF)*
Beef	
Rare	150º - 155º
Medium	155º - 170º
Well Done	170º - 180º
Bacon	200º - 225º
Biscuits and Muffins (covered)	170º - 185º
Casserole (covered)	170º - 200º
Fish and Seafood	170º - 200º
French Fried Foods	200º - 225º
Gravy or Cream Sauces (covered)	170º - 180º

Food	*Oven Temperature (ºF)*
Lamb and Veal Roasts	170º - 200º
Pancakes and Waffles (covered)	200º - 225º
Potatoes	
Baked	200º
Mashed (covered)	170º - 185º
Pies and Pastries	170º
Pizza (covered)	225º
Pork	170º - 200º
Poultry (covered)	170º - 200º
Vegetables (covered)	170º - 175º

INTERNAL COOKING TEMPERATURES

Product	*Oven Temperature (ºF)*
Egg and Egg Dishes	
Eggs	Cook until yolk and white are firm.
Egg Casseroles	160°
Egg Sauces, Custards	160°
Ground Meat and Meat Mixtures	
Turkey, Chicken	165°
Beef, Veal, Lamb, Pork	160°
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare	145°
Medium	160°
Well Done	170°
Fresh Pork	
Medium	160°
Well Done	170°
Roast Beef	
Cooked commercially, vacuum sealed, and ready-to-eat	140°

Product	*Oven Temperature (ºF)*
Poultry	
Chicken, Turkey-whole	180°
Chicken, Turkey-dark meat	180°
Poultry-breast	170°
Duck and Goose	180°
Stuffing	
Cooked alone or in bird	165°
Sauces, Soups, Gravies, Marinades	
Used with raw meat, poultry, or fish	Bring to a boil
Seafood	
Fin Fish	Cook until opaque and flakes easily with a fork.
Shrimp, Lobster, Crab	Should turn red and flesh should become white opaque.
Scallops	Should turn milky white or opaque and firm.
Clam, Mussels, Oysters	Cook until shells open.
Leftovers	165°

OVEN SELF-CLEANING

The self-cleaning oven of your new range features pyrolytic self-cleaning. When set in the **CLEAN** mode, the oven reaches a high temperature that burns off the food soil.

When the oven is set for **CLEAN**, only the cooktop burners may be used.

It is common to see smoke and/or flames during the **CLEAN** cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.

At the end of the **CLEAN** cycle, some gray ash or burned residue may remain inside the oven. This is a mineral deposit that does not burn or melt. The amount of ash depends on how heavily soiled the oven was before the oven was cleaned. It is easily removed, once the oven has cooled, using a damp paper towel, sponge, or cloth.

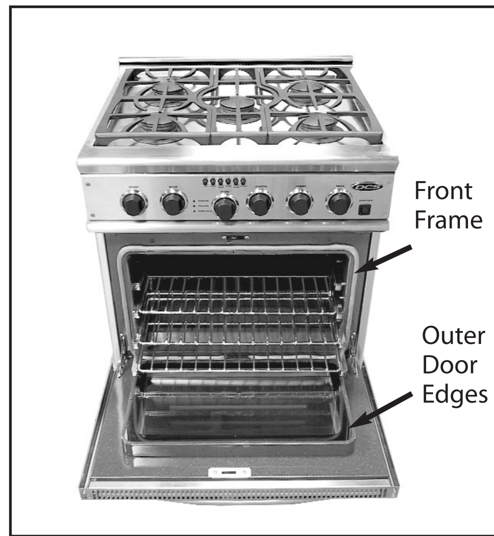
Wipe off any smoke residue that remains on the front frame with Formula 409® or Fantastik®. If stain remains, use a mild liquid cleanser. The amount of smoke stain is directly related to the amount of food soil left in the oven at the time of self-cleaning. Clean the oven often.

OVEN DOOR LOCK DURING SELF-CLEAN

When the clean cycle starts, the lock light turns on, and the automatic door lock cycle begins. Do Not attempt to open the door when the lock light is on. You can stop the cycle by pushing the Off button. The lock light will turn off only after the oven has cooled below 550ºF, and the automatic door lock has completed its cycle to the open position.

BEFORE SELF-CLEANING THE OVEN:

- ✓ **Remove all utensils and racks.**
- ✓ **Clean the oven front frame and outer door edges. Wipe up large spillovers and grease.** (see to the right)
- ✓ **Be sure the light bulbs and glass covers are in place.** (see page 8- item #5)
- ✓ **Turn on the ventilator hood above the range and leave it on until after the oven has completed the self-clean cycle.**
- ✓ **Remove Oven Racks.**



- ✓ **Wipe out puddles of grease and any loose soil that can be easily removed.**
- ✓ **Remove any soil that is outside the door seal area. This appliance is designed to clean the oven interior and that portion of the door that is inside the oven. The outer edges of the door and the oven cavity are not in the cleaning zone. Wipe this area clean BEFORE SETTING THE OVEN TO SELF-CLEAN.**

OVEN SELF-CLEANING

SETTING THE OVEN FOR SELF-CLEAN

1) Push the "**CLEAN**" Selector Button.

2) Set Oven Control Knob to "**CLEAN**".

- Cooling Blower turns on
- OVEN ON light and HEATING light turn on
- LOCK light turns on

The door closing process takes approximately 60 seconds to complete, at which time the door becomes locked.



AT THE END OF THE CLEAN CYCLE:

The Clean cycle takes 5 hours to complete. The OVEN ON light turns off once the cycle has finished.

1) Push the OFF Selector Button. The door latch will open automatically after the oven temperature falls below 550ºF and the automatic Door Lock completes its 60 sec. cycle to the OPEN position.

2) Turn the Oven Control Knob to OFF. Wipe off white ash residue with a damp cloth or sponge before placing oven racks.

3) Replace the oven racks.

CAUTION:

The interior of the oven will still be at baking temperatures when the lock light turns off and the oven door can be opened. Use caution as the Oven may be hot enough to cause burns.

All stainless steel parts of the appliance can be cleaned with hot soapy water, rinsed, dried and buffed to a shine with a soft, heavy pile cloth.

WARNNG:

Be careful cleaning any part of this appliance while hot.

When cleaning this range or cooktop:

1. Always use the mildest cleaning procedure first. Some brands of cleaners of the same type are harsher than others, read their directions. A scent or a propellant can make a difference in the product. Read the ingredients. Try on a small area first.
2. To avoid marring the surface always rub metal finishes in the direction of the polish (grain) lines. The cleaner will be more effective when used in the direction of the polish lines.
3. Use only clean sponges, soft cloths, paper towels, plastic non-metal or steel wool soap pads for cleaning or scouring (Use only soap pads with soap still in them. An empty pad can scratch), as recommended in this section.
4. Be sure to rinse all parts thoroughly and to wipe dry to avoid water marks.

NOTE: BRAND NAMES - In this section on cleaning, the use of name brands is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any name brand cleaner does not imply its adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in the local markets and department stores.

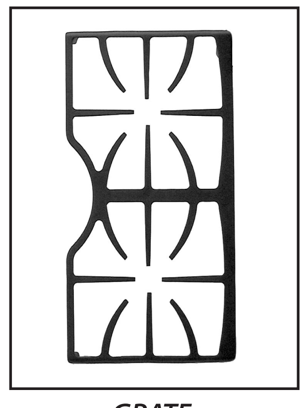
COOKTOP

Turn off all the burners and allow the grates to cool before starting to clean the cooktop. If you wipe off any part of the cooktop while it is hot do so carefully as using a wet sponge or cloth can result in steam burns.

BURNER GRATES

When lifting the grates, be careful as they are heavy. Place them on a protected surface, so they won't scratch the surface they are laid on.

The burner grates are matte porcelain enamel over cast iron. When cool they may be placed in the dishwasher, or wiped clean while on the cooktop using hot soapy water, then rinsed and wiped dry. The burner grates will not rust as they are matte porcelain enamel on both sides for durability.



GRATE

The occasional use of mild abrasive cleansers such as Bon-Ami®, Soft Scrub® or a soap-filled steel wool pad is okay. Abrasive cleansers, used vigorously or too often, can eventually harm the enamel. Apply with a damp sponge, rinse thoroughly and dry.

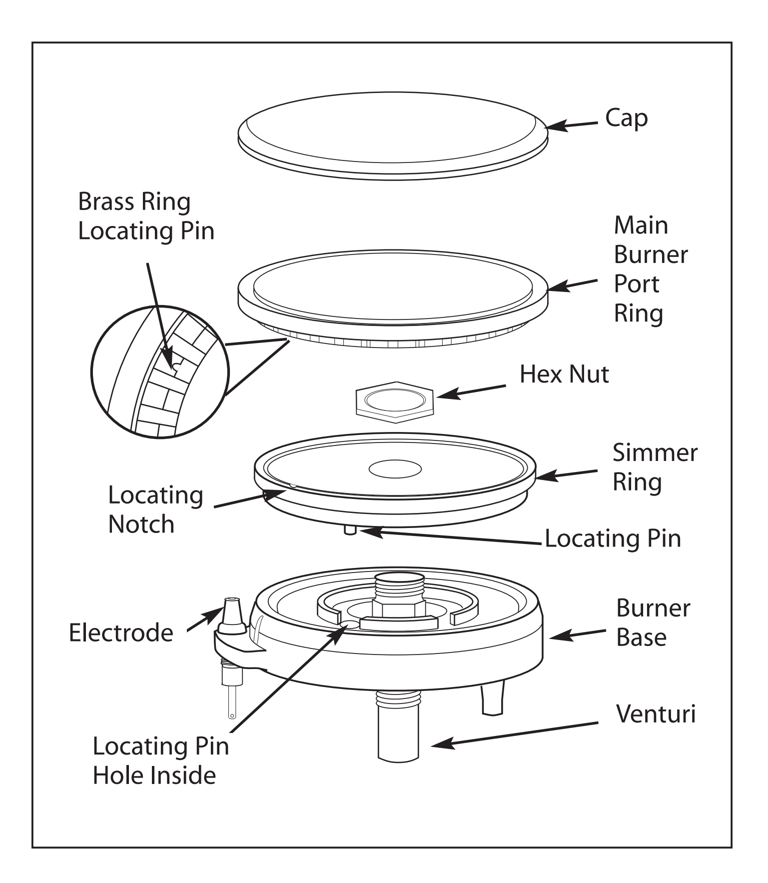
The porcelain may pop off the edge of the grates due to rapid temperature change when the burners are turned on. Do not be concerned as this does not result in the deterioration of the grates. The cast iron soon darkens to blend with the porcelain enamel. Be careful when wiping an area where the porcelain has popped off, as the edges may be sharp.

CARE AND MAINTENANCE

BURNERS

For proper lighting and performance keep the burners clean. It is necessary to clean the burners if they do not light even though the igniter clicks, if there has been a severe boil over, or when the flame does not burn blue.

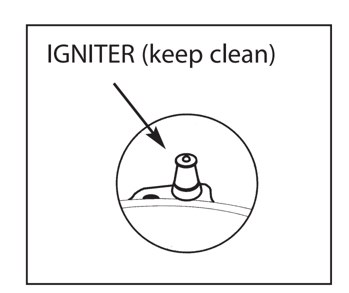
Be certain all burner knobs are in the **OFF** position before attempting to clean the burners. The burners have been designed for ease in cleaning. When the grates and burners are cool, remove the grate. The Burner Cap and the Brass Port Ring can easily be lifted off. Wash these parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The Burner Caps are porcelain enamel, follow the directions on the previous page that were given for the burner grates. A bristle brush can be used to clean out the toothed burner ports, if necessary. Disassembly of the Simmer Ring is not recommended, however, it may become necessary to do so if the ports remain clogged after normal cleaning. If it is necessary to disassemble the Simmer Ring from the Base, remove the Hex Nut at the top of the Simmer Ring. Clean the Simmer Ring with hot soapy water using a soft wire or plastic bristle brush then dry thoroughly. Re-assemble the parts using the Hex Nut.



After cleaning, it is important to make sure the Locating Pin on the bottom side of the Simmer Ring is properly aligned with the corresponding hole in the Base and that the Locating Pin (see insert) in the bottom side of the Brass Port Ring is properly aligned with the Locating Notch on the top side of the Simmer Ring. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance. See the illustration.

IGNITERS

Wipe with a water-dampened cotton swab. Be careful not to damage the igniter. (See illustration)



CONTROL KNOBS – COOKTOP AND OVEN

These are plastic and can be cleaned in hot, soapy water. To remove the knobs from the control panel, grasp the knob and pull straight forward. Wash, do not soak. Rinse and dry thoroughly. It is important to replace these knobs on the correct gas valve on the control panel.

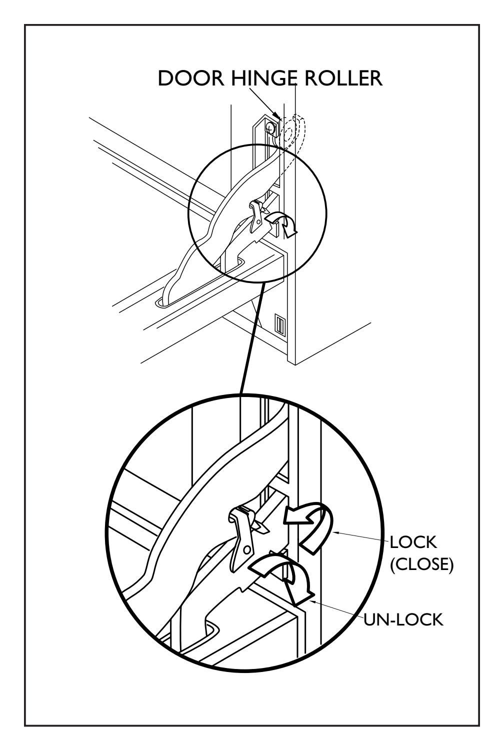
Backguard (IF INSTALLED)

This is made of stainless steel. Use the mildest cleaning procedure first - hot soapy water, rinse and dry. If the panel has food soil remaining, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®. For hard to clean soil use a stainless steel cleaner such as, Bon-Ami®, Cameo®, or Bar Keepers Friend. Apply cleaner with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. Always scrub lightly in the direction of the grain. Do not use a steel wool pad, it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper, rubbing in the direction of the grain. After cleaning use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®.

If the rear top burners are used extensively on high it is possible for the vertical stainless steel panel to discolor from the burner heat. This discoloration can be removed by using Revere Ware Stainless Steel Cleaner.

Oven and Door Interior

If in the event the oven door comes off track, or becomes misaligned, realignment can be achieved by following this simple procedure: Open the door and hold it all the way open. Close the hinge latches. (see illustration) Once both hinges are locked, gently lift the door up and partially out until the door is evenly aligned. Evenly slide the door back into place and check to assure the hinges rest in the center of each door hinge roller. With the oven door fully open, unlock hinge latches and the door is ready to close again.



Be sure the oven and door are cool before you start to clean them. They are porcelain enamel coated. It is acid resistant, but not acid proof. Therefore, acid foods, such as vinegar, rhubarb, alcohol, citric juices or milk, should be wiped and not allowed to bake on.

Try **mild cleaners,** such as: Bon-Ami®, ammonia, ammonia and water, or Soft Scrub®. Apply the powders on a damp sponge or cloth. Rub lightly. Rinse thoroughly and dry. If food has burned onto the oven and is difficult to remove, soak the spots with a cloth saturated with household ammonia. Allow it to soak for an hour or two, with the door closed. The food soil should be easy to remove with a damp soapy cloth or mild abrasive.

CARE AND MAINTENANCE

OVEN RACKS AND ROLLERS

The oven racks and rollers are chrome plated steel.

Chrome cleaners, such as Soft Scrub®, Cameo or Bar Keepers Friend can be applied with a damp sponge following package directions. Rinse and dry. **Powdered cleaners** such as Bon-Ami® or Comet are applied with a damp sponge or cloth, rubbed lightly, rinsed and dried. For hard to remove food soil use a dampened soap filled steel wool pad, rinsed and dried. **Harsh Cleaners** which are commercial oven cleaners, such as Easy Off® or Dow can be used on the racks. However, some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for any discoloration before cleaning the entire rack. Apply a generous coating. Allow to stand for 15 to 20 minutes. Rinse thoroughly and dry.

FRAME, SIDES, DOOR EXTERIOR, HEAT DEFLECTOR

These parts are made of stainless steel, follow the directions for the Backguard (see page 26). Take care when cleaning the door top, and do not let water or cleaners run down the vents. If water or cleaners spill into the vents, they may streak the glass inside the door.

DOOR GASKET

Use a general kitchen spray cleaner, such as Formula 409® or Fantastik®. **Spray it on** and **blot dry** with **a cloth. Do not rub.** Do not remove or damage the mesh.

OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT

For oven light bulb replacement use only a 40 watt, 120 volt **appliance** light bulb. These are available in supermarkets. **DO NOT** use a standard light bulb in any oven, the heat will break it.

To Replace the Light Bulb:

1. Be sure the oven light bulb switch is in the off position The bottom of the switch is pressed in. **Let the cover and the bulb cool completely.**
2. Remove the light cover. Turn the cover to the left (counterclockwise) to unscrew it.
3. Remove the burnt out bulb. Replace it with a 40 watt appliance light bulb only.
4. Replace cover. Turn circuit breaker back on, if turned off. (See Caution below).

CAUTION:

Be sure the Oven light switch (see page 7, #10) is in the OFF position and the cover is cool. If the bulb comes loose from the base, turn off the power to the oven at the circuit breaker panel, before attempting to remove the bulb base from the socket.

POWER FAILURE

The broiler and oven burners cannot be turned on during a power failure. To light the sealed top burners, turn the control knob to "LITE", hold a lighted match to the port ring. After the flame is burning all the way around the burner, adjust the flame. It is necessary to light each burner separately, each time you want to use it.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

- Is the circuit breaker tripped or the fuse blown?
- Is there a power outage in the area?

IF THE COOKTOP BURNERS DO NOT LIGHT

- Is the two piece burner put together correctly?
- Is the burner head assembly aligned correctly?
- Is the manual shut-off valve open? This is usually located where the gas comes out of the wall.

SERVICE INFORMATION

Copy the information below from the data rating plate. Keep your invoice for warranty validation.

____

Model Number

____

Serial Number

____

Date of Purchase

WARRANTY

LENGTH OF WARRANTY

One (1) Year Full – Covers the entire product

Five (5) Years Limited – Surface burners, Oven burner

Ten (10) Years Limited – Porcelain oven, Porcelain inner door panel

DCS WILL PAY FOR:

All repair labor and replacement parts, for parts found to be defective due to materials or workmanship. Service must be provided by Authorized Factory Agent during normal working hours.

DCS WILL NOT PAY FOR:

- Installation or start-up.
- Shipping damage.
- Service by an unauthorized agency.
- Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- Service during other than normal working hours.
- Improper installation, such as improper hook-up, etc.
- Service visits to teach you how to use the appliance; correct the installation; reset circuit breakers or replace home fuses.
- Repairs due to other than normal house hold use.
- Damage caused from accident, abuse, freight, alteration, misuse, incorrect installation or installation not in accordance with local codes.
- Units installed in non-residential application such as day care center, bed and breakfast centers, churches, nursing homes, restaurants, hotels, schools, etc.

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. This warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

HOW TO OBTAIN SERVICE:

For warranty service, contact DCS Customer Service at (888) 281-5698. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number
- Serial Number
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please write or fax us at:

Write:

DCS
Attention: Customer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Fax us at: (714) 372-7004

NOTES

NOTES



CUISINIÈRE À GAZ AUTONETTOYANTE À CINQ BRÛLEURS, MODÈLE 30 PO

Manuel d'utilisation et d'entretien

MODÈLES :

RGSC-305SS
RGSC-305BK
RGSC-305WT



À NOTRE CLIENTÈLE

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cuisinière à gaz autonettoyante professionnelle DCS à cinq brûleurs, modèle 30 pouces. Nous avons conçu ce Manuel d'utilisation et d'entretien pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon de faire fonctionner et d'entretenir correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Aidez-nous à mieux vous servir en remplissant la Carte d'enregistrement du propriétaire et en nous la renvoyant. Gardez ce manuel à portée de main afin de trouver rapidement réponse à vos questions durant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du service à la clientèle DCS par téléphone : 1-888-281-5698, ou par télécopieur : 714-372-7004, ou par email : support@dcsappliances.com

ou par courrier :
DCS
Attention : Customer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliances.com

AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

MESURE DE PRÉCAUTION

Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou toutes autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

- ***N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.***
- ***Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.***
- ***Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.***
- ***Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.***

Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Votre nouvel appareil DCS fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant son utilisation, dont celles-ci :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien **avant** d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.
- Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à « faire soi-même ». Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.
- Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 1, « Si vous sentez une odeur de gaz ».
- Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel. Il doit être réglé correctement par un technicien ou un installateur qualifié selon le type de gaz utilisé.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls** ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareils.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.

MISE EN GARDE :

évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- **Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson.** Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.
- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, a**ssurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés** des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.
- Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. ÉTEIGNEZ tous les brûleurs, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

- Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez **seulement des gants isolants secs :** les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.
- Pour assurer votre propre sécurité, **habillez-vous de façon appropriée.** Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- **Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium**. L'utilisation de papier aluminium peut créer un risque d'incendie ou empêcher la circulation du flot d'air de combustion et de ventilation. C'est un excellent isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT :

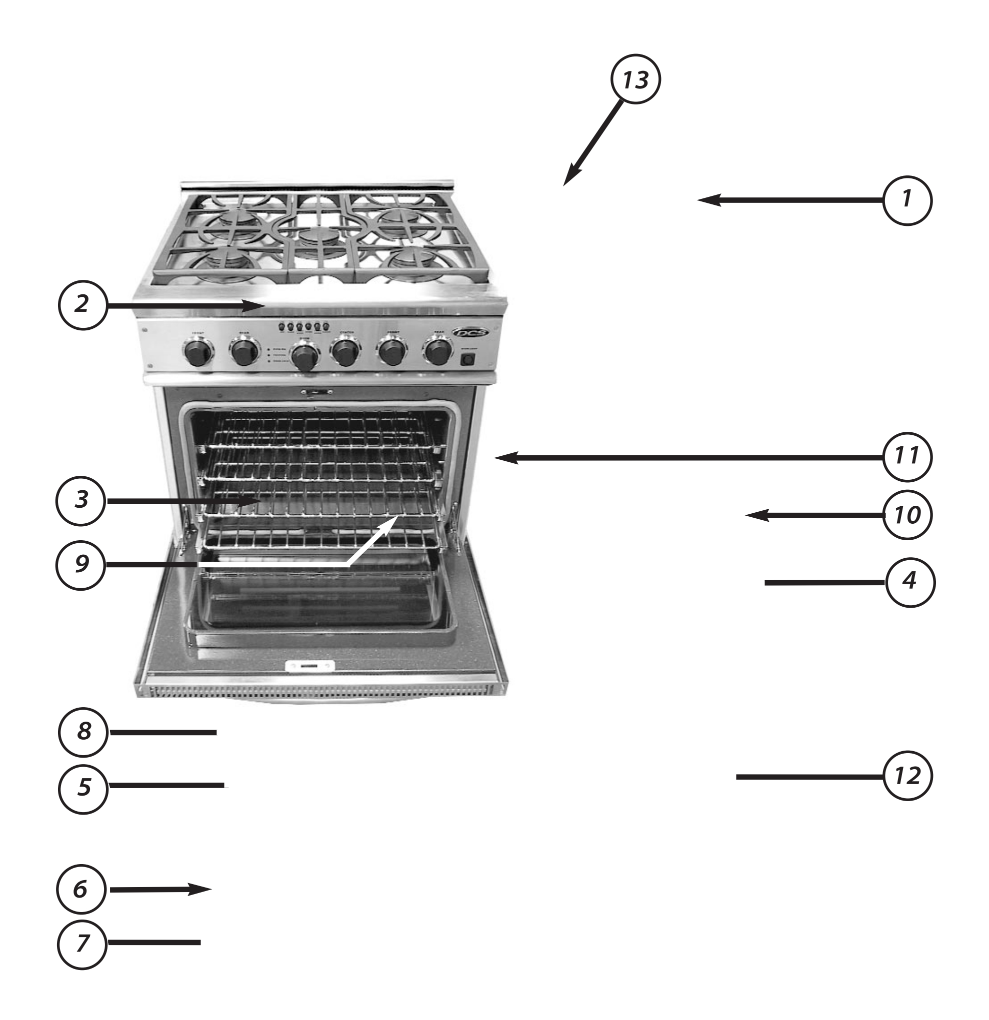
cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. De plus, une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : **ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes.** Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, **évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière.** Les surfaces situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer.
- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance** lorsque vous cuisinez à flamme haute. Un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce. Voir à la page 1.
- **Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson.** Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant.
- **Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé** car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, **réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient** et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées.
- **Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs.** L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des **ustensiles vers l'intérieur** afin qu'elles ne surplombent pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.
- **Tenez la poignée du récipient** afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.
- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE.** Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.
- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, **gardez leurs ports dans un état propre.** Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- **Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid.** Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.** Laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson.
- **Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson** afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- **Ne bloquez pas** la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.
- Avertissement concernant la proposition 65 de la Californie : l'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



LISTE DES PIÈCES :

1. Garniture d'îlot
2. Grilles des brûleurs
3. Boutons de réglage des brûleurs de la table de cuisson
4. Bouton de réglage du four
5. Rails à grille (supports)
6. Porte du four
7. Fenêtre
8. Joint de porte du four
9. Voyants du four
10. Bouton d'éclairage du four
11. Sélecteur
12. Grilles de four standards
13. Plaque signalétique (sur le panneau arrière)

IDENTIFICATION DES PIÈCES

INTÉRIEUR DU FOUR



1. Poignée de la porte du four
2. Ampoule sensible du thermostat du four
3. Déflecteur
4. Ventilateur à convection (paroi arrière central de la cavité du four derrière le déflecteur)
5. Lampes du four
6. Brûleur du grilloir (derrière la vitre)
7. Verrou de la porte du four
8. Écran thermique

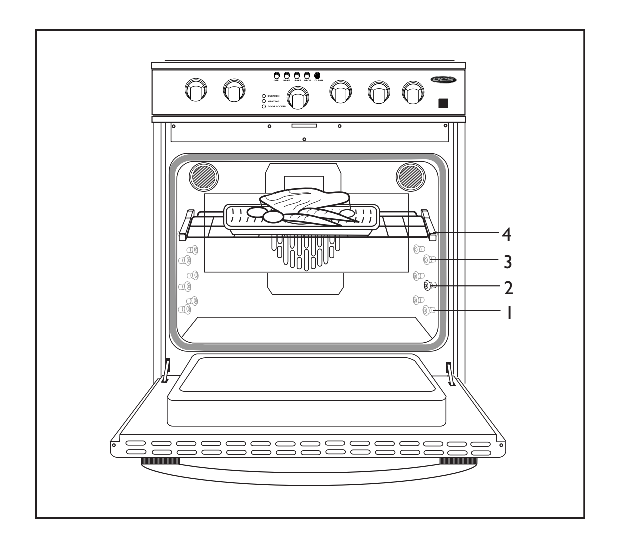
1. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Si un technicien n'a pas installé votre appareil, faites-le maintenant. Vérifiez que vous disposez de tous les éléments suivants :

TABLE DE CUISSON

- 5 ensembles de brûleurs, capuchons de brûleur et grilles
- Dosseret (si autre qu'une installation en îlot)

FOUR

- 3 grilles de four standards
- 1 lèchefrite en deux pièces



2. Placez les grilles du four dans la bonne position avant d'allumer le four.

   Consultez votre recette pour connaître la bonne position de la grille. La position la plus fréquente est la position numéro 2. Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut comme les étages d'un bâtiment.

MISE EN GARDE :

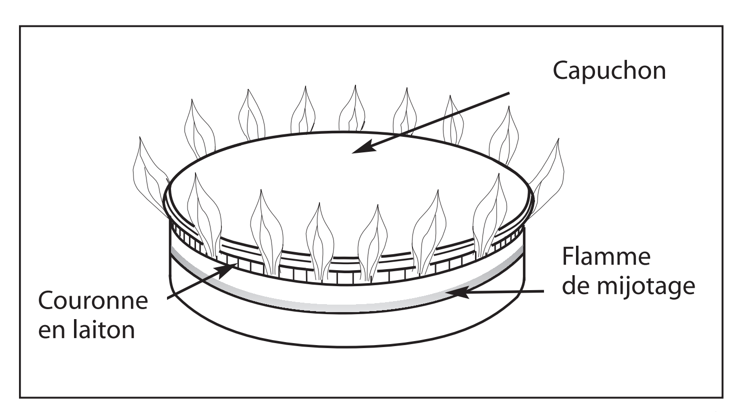
N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le four. Il peut emprisonner la chaleur, ce qui peut endommager le four et empêcher la bonne cuisson des aliments.

3. Avant de rôtir ou de griller :

   Allumez un par un le four et les brûleurs du grilloir pendant 20 à 30 minutes chaque. Cela permet de brûler les huiles de fabrication utilisées en usine. Mettez le brûleur du four sur 450 °F et celui du grilloir sur BROIL (Griller). Allumez le ventilateur au-dessus de la cuisinière lorsque ces brûleurs sont allumés, car ils dégagent une certaine odeur.

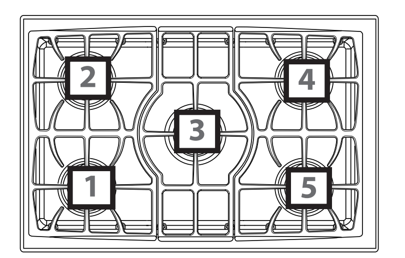
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS



Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle est équipée de brûleurs similaires à ceux que l'on utilise dans les restaurants. Ces brûleurs sont conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Le gros capuchon répand la chaleur du brûleur de mijotage pour éviter une trop forte concentration de chaleur au centre du récipient. Le brûleur de mijotage est toujours allumé lorsque le brûleur est en cours d'utilisation. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon.

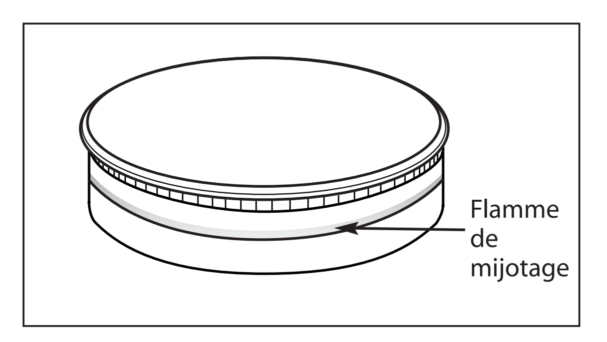
Tous les brûleurs sont dotés d'un système de rallumage électronique, ce qui évite d'avoir des veilleuses toujours allumées. Si la flamme s'éteint alors que le brûleur principal est allumé, elle se rallume automatiquement.



Empl. du. brûleur	BTU/H max.		BTU/H pour cuisson à petit feu/mijotage	
	Gaz nat.	Gaz prop.	Gaz nat.	Gaz prop
1,2,4,5	16000	14000	500-1200	500-1200
3	17500	14000	500-1200	500-1200

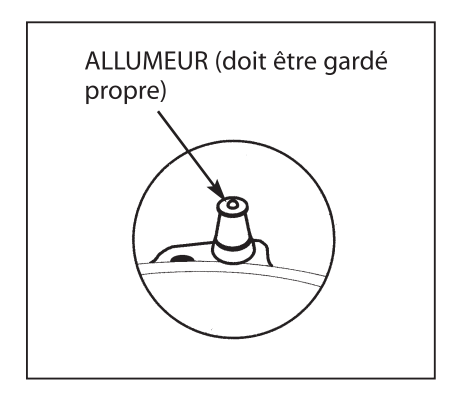
CUISSON À PETIT FEU

Votre nouvelle table de cuisson professionnelle est dotée d'une capacité de cuisson à petit feu exceptionnelle. Le gros capuchon agit comme diffuseur évitant la concentration de chaleur en un seul point. N'oubliez pas que, du fait de la forte capacité calorifique du brûleur extérieur et de la masse des grilles de brûleurs en fonte (celles-ci conservent la chaleur plus longtemps que les grilles conventionnelles, plus légères), certains aliments peuvent continuer à cuire par l'action de la chaleur retenue après que le brûleur ait été éteint.



Lorsque vous allumez le brûleur de mijotage, tournez le bouton du brûleur principal vers la position de mijotage. Si un courant d'air ou un débordement par bouillonnement venait à éteindre la flamme, celle-ci se rallumerait automatiquement en même temps que le brûleur principal.

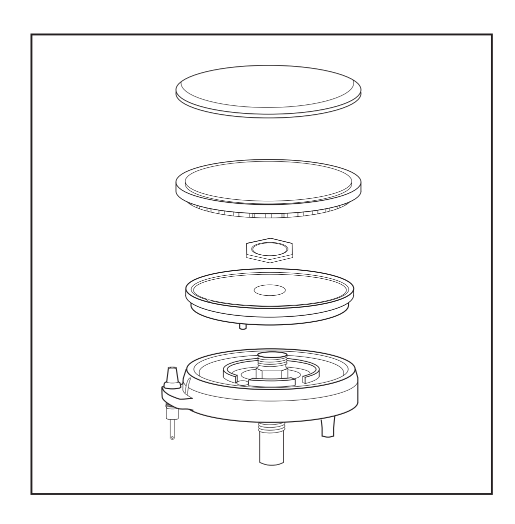
ALLUMEURS ÉLECTRONIQUES

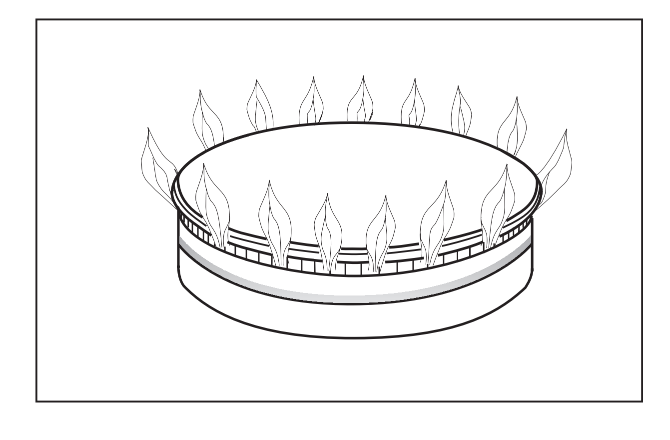


Si un brûleur ne se rallume pas, écoutez s'il y a un déclic. Si l'allumeur ne clique pas, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR. Vérifiez dans le panneau à disjoncteurs si un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, consultez la page 28, « Avant d'appeler le service technique ». Pour allumer le brûleur manuellement, consultez la page 27.

REMARQUE : il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur ait été éteint. Ce bruit d'extinction est normal pour le gaz propane.

EFFICACITÉ DES BRÛLEURS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME





Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs de la table de cuisson.

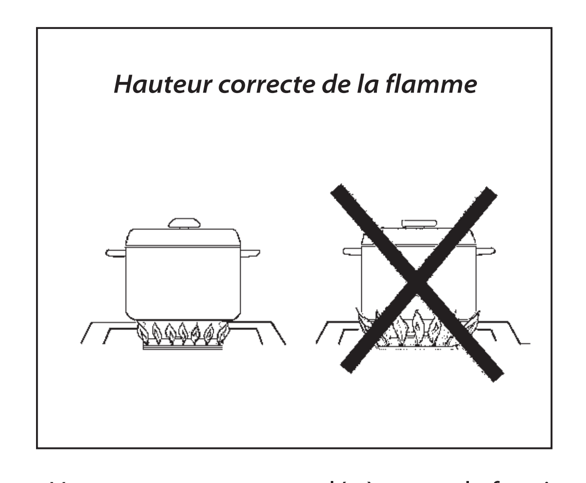
La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune.

Un mauvais mélange d'air et de gaz peut entraîner un fonctionnement irrégulier du brûleur ou produire une flamme à l'extrémité jaune. Confiez le réglage de la flamme à un technicien. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'appareil ou dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

HAUTEUR DE LA FLAMME

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement de la taille du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.



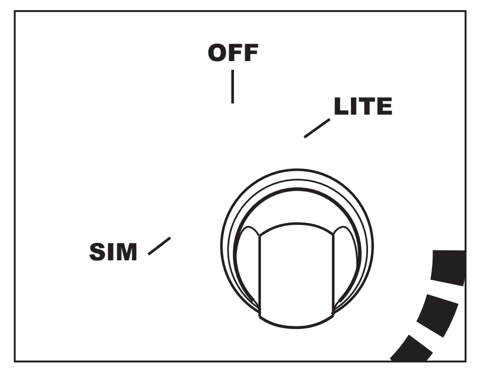
- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'ustensile de cuisson.
- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vitrocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pouvez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.

BRÛLEURS

BRÛLEURS À TÊTE SCELLÉE (grilles enlevées)

Les brûleurs à tête scellée doivent être gardés propres. Le nettoyage des brûleurs à tête scellée doit comprendre l'allumeur.

Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, mettez le bouton au réglage voulu. (Cette étape éteint l'allumeur; le déclic devrait donc s'arrêter.)



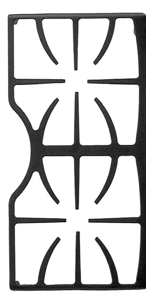
REMARQUE : l'allumeur continue à cliquer tant que le bouton de réglage est sur la position LITE.

MISE EN GARDE :

quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est tourné au-delà de la position LITE, sur HI, MEDIUM ou LO, un éclat de flamme se produit lorsque le brûleur finit par s'allumer. Cela peut causer des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

GRILLES DES BRÛLEURS

Les grilles des brûleurs sont en fonte robuste. Elles sont constituées en sections, ce qui facilite leur retrait et leur nettoyage.



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

USTENSILES DE CUISSON

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles professionnels pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Vous en trouverez dans les grands magasins de qualité, les boutiques spécialisées ou les fournisseurs en restauration. Si vous utilisez des ustensiles ordinaires, faites très attention s'ils possèdent des manches en plastique, car ces brûleurs de format professionnel ont une puissance de feu capable de faire fondre ou d'enfler les manches.

BOUTONS DE RÉGLAGE

Les boutons de réglage sont clairement associés aux brûleurs qu'ils contrôlent. Les boutons de réglage de la table de cuisson sont étiquetés et situés à l'avant des brûleurs. La commande du four est placée légèrement plus bas que les autres boutons de réglage. Ceci est dû aux dimensions physiques des thermostats de type commercial utilisés sur ce produit.



UTILISATION DU FOUR

GÉNÉRALITÉS

Votre nouveau grand four peut être utilisé dans quatre modes de cuisson : cuisson par convection, cuisson normale, grillage par convection ou grillage normal. Lisez d'abord ces informations afin de déterminer le type de cuisson approprié. Rappelez-vous que ce four est neuf et que la précision de son thermostat a été vérifiée. Il se peut que le thermostat de votre ancien four soit devenu plus chaud ou plus froid avec le temps. Utilisez la durée de cuisson et la température indiquées sur vos recettes et non pas celles que vous utilisiez jusqu'à présent pour compenser le mauvais réglage de votre ancien four.

Brûleurs

Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle est équipée de brûleurs de cuisson et de grilloir similaires à ceux que l'on utilise dans les restaurants. La puissance du brûleur du grilloir est de 15 000 BTU/H et celle du brûleur à rôtir de 28 000 BTU/H.

Bobine D'allumage Électrique Lumineuse

Les brûleurs de cuisson et de grilloir sont équipés d'une bobine d'allumage électrique lumineuse et d'un système de sécurité qui met le feu au gaz. Vous remarquerez un délai après l'allumage du bouton de réglage, avant que vous n'entendiez le gaz arriver au brûleur. Le brûleur s'allume après l'arrivée du gaz.

UTILISATION DU FOUR

UTILISATION DE CUISSON PAR CONVECTION ET DE CUISSON AU FOUR

Réglage Du Four Pour La Cuisson Et Pour Cuisson Par Convection



Décidez du mode d'utilisation : BAKE ou CONVECTION BAKE (cuisson ou cuisson par convection). Ces modes de cuisson permettent de cuire, rôtir ou réchauffer avec une, deux, trois ou quatre grilles. Pour utiliser la cuisson normale, enfoncez le sélecteur de cuisson (BAKE, situé sur le panneau de contrôle), puis tournez le bouton de réglage du four à la température recommandée sur la recette. Pour utiliser la cuisson par convection, enfoncez le sélecteur de convection (CONV BAKE, situé sur le panneau de contrôle), puis tournez le bouton de réglage du four à la température voulue.

Préchauffage

Le préchauffage dure 10 à 15 minutes selon la température choisie. C'est généralement requis pour les aliments cuits à haute température pendant une courte durée, par ex. des biscuits à la cuiller. Le voyant de chauffage s'éteint lorsque le four atteint sa température.

Condensation

Une certaine quantité d'humidité s'évapore de la nourriture durant toute cuisson. L'humidité contenue dans les aliments détermine la quantité d'humidité qui se condense dans le four. L'humidité se condense sur toute surface qui est plus froide que l'intérieur du four, tel que le panneau de contrôle ou le dessus de la porte.

Cuisson Par Convection

La cuisson par convection consiste en un mode de cuisson où le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud en continu autour des aliments. Cet air chaud réchauffe et cuit la surface des aliments de manière plus efficace qu'un four standard. Cela permet de cuire la plupart des aliments à des températures inférieures ou en moins de temps que ne le ferait une cuisson à température normale. L'air est maintenu en mouvement et réchauffé. Vous remarquerez une économie de temps particulièrement avec des aliments non couverts nécessitant une plus longue cuisson (gros morceaux de viande par ex.), des aliments pouvant être cuits dans des ustensiles de cuisson peu profonds ou des aliments soufflés. Vous pouvez également sauver du temps en utilisant plusieurs grilles en même temps, car cela permet de cuire plus d'aliments à la fois. Le nombre de recettes nécessitant le préchauffage du four s'en trouve considérablement réduit étant donné que la chaleur atteint la nourriture plus rapidement du fait de la circulation de l'air chaud autour des aliments.

Aliments appropriés pour une cuisson par convection :

Aliments soufflés (gâteau des anges, soufflés, choux à la crème, coquilles de meringue)
Hors-d'œuvre
Pains
Plats principaux
Repas au four (1 à 4 grilles)
Biscuits
Tartes
Volaille
Rôtis

Conversion des recettes pour la cuisson par convection

Les meilleurs résultats seront obtenus avec des ustensiles de cuisson peu profonds, car l'air chaud peut atteindre les aliments de tous les côtés plus facilement. Laissez la température du four identique à celle de la recette mais faites cuire les aliments pendant une durée moindre. La cuisson prendra probablement autant de temps que l'indique la recette même si vous baissez la température de 25 ºF à 50 ºF. Si vous trouvez que les aliments ont suffisamment brunis à l'extérieur mais qu'ils ne sont pas cuits au centre, abaissez de nouveau la température de 25 ºF et augmentez la durée de cuisson. Si vous réduisez la température, **vérifiez toujours le degré de cuisson, une minute ou deux avant l'écoulement de la durée minimum** indiquée sur la recette, car vous pouvez toujours augmenter la durée de cuisson. Certaines recettes prennent moins de temps que d'autres. Il n'est pas possible de prédire exactement la durée de cuisson de chaque recette lorsqu'on les convertit pour la cuisson par convection. Il vous sera plus facile d'utiliser la convection après quelques essais à mesure que vous comprendrez mieux son fonctionnement.

Sélection des ustensiles pour la cuisson par convection

La cuisson par convection n'exige pas d'ustensiles de cuisson particuliers. Vous disposez probablement de plusieurs ustensiles appropriés dans votre cuisine. Pour en choisir un, tenez compte de son matériau, de ses dimensions et de sa forme, car tout cela affecte la durée de cuisson, la saveur et l'aspect du produit fini.

Les plats de cuisson en métal (aluminium, acier et fonte) réduisent la durée de cuisson et donnent un meilleur résultat final. Les plats en aluminium sont les mieux appropriés pour tout type d'aliment cuit au four. Pour obtenir le meilleur brunissage dans la cuisson de tartes et de pains, utilisez un plat au fini foncé ou terne capable d'absorber la chaleur. Un fini brillant est mieux approprié pour les gâteaux et les biscuits, car il reflète une partie de la chaleur et donne une surface plus tendre. Les plaques à biscuits à une seule lèvre donnent les meilleurs résultats, car elles permettent à l'air chaud de circuler tout autour des aliments. Pour rôtir, utilisez le fond du lèchefrite et élevez la viande sur une grille à rôtir métallique. Les ustensiles en vitrocéramique ou en verre ne conduisent pas la chaleur aussi bien que le métal, mais vous pouvez les employer. Utilisez-les pour des aliments tels que les soufflés qui n'exigent pas une croûte brun foncé ni d'être croustillants.

La cuisson au four est plus rapide et uniforme si les portions sont plus petites : deux ou trois petits morceaux donnent un meilleur résultat qu'une seule grosse portion. S'il s'agit d'un aliment en un seul morceau, placez-le toujours au centre de la grille. S'il y a plusieurs morceaux, espacez-les uniformément sur la ou les grilles.

La position de grille

Il est permis d'utiliser une à quatre grilles simultanément durant la cuisson par convection. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four.

La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement utilisée plus souvent pour une cuisson à convection à une grille.

Nul besoin de décaler les plats si vous cuisinez avec plusieurs grilles. Laissez toutefois au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats afin que l'air chaud puisse circuler. Placez les plats au centre du four, superposés au-dessus de chaque grille.

Cuisson Au Four

La cuisson se fait à l'air chaud sans ventilateur. Le mouvement d'air provient d'une convection naturelle : as mesure que l'air se réchauffe, il s'élève vers le plafond du four. C'est le même mode que celui que vous utilisiez pour une cuisson sur une ou deux grilles.

Aliments appropriés pour la cuisson au four

Hors-d'œuvre
Tartes, gâteaux
Pains
Desserts
Plats principaux
Repas au four (1 à 2 grilles)
Volaille
Rôtis

MISE EN GARDE :

n'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

La position de grille

Vous pouvez utiliser une ou deux grilles simultanément durant la cuisson. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four.

La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille.

Si vous utilisez deux grilles en même temps, vérifiez les aliments de la grille inférieu-reavant que la durée minimum ne s'écoule. Les aliments placés sur la grille inférieure peuvent cuire un peu plus rapidement que ceux de la grille supérieure, en particulier si vous utilisez de gros ustensiles de cuisson.

Si vous utilisez deux grilles simultanément, prenez soin de décaler les ustensiles de cuisson pour qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et pour que l'air chaud puisse circuler librement autour de chaque plat. Laissez au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisson de grand taille ou de format commercial, les aliments prendront peut-être plus de temps à cuire, car l'air ne peut circuler aussi librement qu'avec un petit plat. Si vous employez des ustensiles de cuisson de format-commercial, utilisez une grille seulement car la chaleur n'a pas assez d'espace pour circuler.

Pour Obtenir Les Meilleurs Résultats

Cuisson Au Four :

- Utilisez les quantités et les ingrédients de la recette, y compris les dimensions et la forme d'ustensile de cuisson recommandées dans la recette.

- Évitez d'ouvrir la porte du four " pour jeter un coup d'oeil "; allumez plutôt la lampe intérieure du four et regardez par la fenêtre.
- Évitez d'utiliser le four comme lieu de stockage, particulièrement si vous cuisez au four. Tout ustensile supplémentaire qui ne sert pas à la cuisson peut affecter les aliments, la durée de cuisson, le brunissage et le résultat final.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, diminuez la température de 25 ºF.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée sur la recette.

Cuisson par convection :

- Suivez les trois premières recommandations ci-dessus.
- Les ustensiles en métal donnent de meilleurs résultats que ceux en verre pour la cuisson par convection. Si vous utilisez du verre, vous n'avez généralement pas besoin de diminuer la température de 25 ºF de nouveau.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à une durée inférieure à la durée minimum suggérée sur la recette. La première fois que vous utilisez une recette en mode de convection, prenez soin de noter la nouvelle durée de cuisson sur la recette pour consultation future.
- Prenez soin de lire les informations de base au sujet de la convection, aux pages 14-16, avant d'utiliser le four pour la première fois.
- N'oubliez pas que les résultats en matière de cuisson par convection varient selon le type de produit. La cuisson normale donne, dans de nombreux cas, de meilleurs résultats que la cuisson par convection.

UTILISATION DE GRIL ET DE GRIL À CONVECTION

Réglage Du Four Pour Grillage Normal Et À Convection

MISE EN GARDE :

faites particulièrement attention lorsque vous réglez le bouton du four sur BROIL (grillage) : si vous dépassez le niveau BROIL, le brûleur ne s'allume pas.



Décidez du mode d'utilisation : BROIL ou CONVECTION BROIL (grillage ou grillage par convection). Pour utiliser le grillage normal, enfoncez le sélecteur de grillage (Broil, situé sur le panneau de contrôle), puis mettez le bouton de réglage du four sur BROIL. Pour utiliser le grillage par convection, enfoncez le sélecteur correspondant (CONV BROIL, situé sur le panneau de contrôle), puis mettez le bouton de réglage du four sur BROIL. Le brûleur s'allume dès l'arrivée du gaz. Le voyant d'allumage du four OVEN ON s'illumine pour indiquer que le grilloir est en marche. Durant le processus de grillage, le brûleur infrarouge produit une chaleur si intense que le brûleur s'allume et s'éteint afin de maintenir une température intérieure de cuisson à la fois suffisante et sécuritaire.

Le voyant HEATING (chauffage) du panneau de commande s'allume et s'éteint parallèlement au brûleur pour indiquer quand celui-ci est allumé. Ce processus permet de distribuer de manière uniforme et de contrôler en toute sécurité la chaleur intense émanant du brûleur du grilloir. Cela empêche le brûleur de produire une chaleur capable d'endommager la cuisinière.

La Position Des Grilles

La position des grilles dépend du type et de l'épaisseur des aliments. Les épais morceaux de viande ou de volaille (1 pouce ou plus) sont généralement grillés normalement ou par convection à la position de grille numéro 3. Les biftecks, côtelettes et hamburgers sont généralement grillés sur la position de grille numéro 4. Si s'agit de brunir un ragoût ou du pain, l'épaisseur des aliments vous indiquera la position de grille à utiliser. Les ragoûts et pains sont généralement brunis sur la position de grille numéro 2 (voir la page 19 pour de plus amples informations).

Préchauffage

Pour obtenir les meilleurs résultats avec le grilloir, préchauffez pendant 10 minutes afin de mieux saisir la couche extérieure des aliments, conserver les jus et arômes naturels, produire une cuisson uniforme et cuire pendant moins longtemps.

Grillage Par Convection

Le grillage par convection est un type de cuisson qui emploie le chauffage par rayonnement infrarouge intense procuré par le brûleur du grilloir alors qu'un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud autour des aliments d'un mouvement continu. Le grillage par convection permet d'obtenir de meilleurs résultats avec les morceaux de viande épais. La viande saisit à l'extérieur et retient davantage de jus et d'arôme naturel à l'intérieur tout en rétrécissant moins.

Aliments appropriés pour le grillage par convection :	***position de la grille (mêmes positions que pour griller)***
Épais morceaux de viande (2,5 cm/1 po ou plus)	no. 3
Épais morceaux de volaille de forme irrégulière (2,5 cm/1 po ou plus)	no. 2 ou no. 3
Épais morceaux de poisson (2,5 cm/1 po ou plus)	no. 3
Brunir : ragoûts et pains	no. 2 ou no. 3

Grillage Normal

Le grillage par convection est un type de cuisson qui emploie le chauffage par rayonnement infrarouge intense procuré par le brûleur du grilloir situé en haut du four.

Aliments appropriés pour le grillage :	***position de la grille***
Hors-d'œuvre	no. 3 ou no. 4
Viandes, volaille, poisson (moins de 2,5 cm/1 po)	no. 4
Brunir : ragoûts et pains	no. 2 ou no. 3

REMARQUE : Le lèchefrite pour le grillage normal et par convection doit être placé complètement au fond du four, au centre de la grille, pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Utilisation D'un Thermomètre À Viande Pour Griller Avec Ou Sans Convection

Pour déterminer précisément le degré de cuisson d'un bifteck ou d'une côtelette épaisse (1-1/2 po d'épaisseur ou plus), utilisez un thermomètre à viande. Introduisez la pointe du thermomètre par le côté de la viande jusqu'au centre. Cuisez le premier côté à 90 ºF pour obtenir une viande saignante. Cuisez le premier côté à 100 ºF pour obtenir une viande à point ou bien cuite. Cuisez le second côté selon le degré de cuisson voulu; saignant : de 140 ºF à 145 ºF; à point : de 150 ºF à 155 ºF; bien cuit : de 160 ºF à 165 ºF. La cuisson du porc se fait à 160 ºF.

Votre nouvelle cuisinière est livrée avec un grand lèchefrite en deux pièces. Utilisez toujours les deux pièces lorsque vous grillez. Évitez de recouvrir la grille de papier d'aluminium. Cette grille perforée permet aux gouttes de graisse de s'écouler vers le fond du lèchefrite, loin de la chaleur intense du brûleur infrarouge du grilloir. Cela contribue à minimiser les vapeurs et éclaboussures provenant des matières grasses.

Pour Obtenir Les Meilleurs Résultats

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- **Placez les aliments sur la lèchefrite et centrezles, puis poussez la lèchefrite tout au fond de la grille du four.**
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée pour vérifier la nourriture.
- Les biftecks doivent avoir au moins un pouce d'épaisseur si vous les voulez saignants. Il est difficile d'atteindre un tel degré de cuisson avec une viande plus mince ou d'obtenir des morceaux de viande bien brunis.
- Après que la moitié de la durée totale de cuisson se soit écoulée, retournez les aliments une fois seulement. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments minces (filet de poisson, tranches de jambon, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées.
- Utilisez un lèchefrite en deux pièces : il est conçu pour minimiser la fumée et les éclaboussements. ÉVITEZ de recouvrir la grille perforée de papier d'aluminium. Ceci aurait pour effet de retenir la graisse et pourrait provoquer un incendie.
- Si vous voulez brunir les aliments, utilisez des plats de cuisson en métal ou en vitrocéramique. ÉVITEZ d'utiliser du verre ou de la poterie calorifugée : ce type d'ustensiles ne peut supporter la chaleur intense du brûleur du grilloir.

REMARQUE : vous ne pouvez pas utiliser le brûleur du grilloir et le brûleur de cuisson en même temps. Si l'un fonctionne, l'autre ne peut être allumé.

REMARQUE:

Rôtir à Haute Altitude

Les temps de cuisson au four et ceux indiqués sur les recettes varient si vous cuisinez à haute altitude. Pour obtenir des informations précises à ce sujet, écrivez à l'adresse suivante : Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Indiquez le type d'informations recherchées et le mode de cuisson (par convection ou normale) voulu, par ex. gâteaux, biscuits, pains, etc. Vous pourriez encourir des frais pour l'obtention de ces informations.

Utilisation Du Four Pour Une Cuisson Lente Ou à Basse Température

Le four peut servir à garder les aliments chauds, les déshydrater, réchauffer les plats, faire une cuisson lente (dans une mijoteuse par ex.) et décongeler les aliments.

Vous pouvez gardez des aliments cuits et chauds à la température de consommation. Réglez le four à la température suggérée sur le tableau. La viande saignante doit être consommée dès son retrait du four, car elle continue à cuire sous l'effet de sa propre chaleur.

Pour garder les aliments humides, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.

Pour déshydrater les aliments, suivez les suggestions de la recette.

Pour réchauffer les plats, consultez leur fabricant au sujet de la température recommandée.

Pour utiliser le four pour une cuisson lente, réglez le bouton de réglage du four à 225 °F. Placez la nourriture dans le four dans un plat à couvercle étanche. Suivez les recettes pour ce type de cuisson.

Pour décongeler des aliments non cuits congelés, réglez le bouton de réglage du four à " warm " (réchauffer). Assurez-vous que les aliments sont bien enroulés dans du papier aluminium. Décongelez les aliments juste assez pour pouvoir les manipuler. Faites-les cuire immédiatement. Évitez de les congeler de nouveau.

Pour décongeler des aliments cuits congelés, mettez le bouton de réglage du four sur 170 °F. Desserrez l'emballage du congélateur. Évitez d'utiliser des enveloppes de plastique ou du papier ciré dans le four.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE :

Le Département de l'agriculture américain stipule que l'on ne doit pas maintenir des aliments entre 40 °F et 140 °F pendant plus de 2 heures.

TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES POUR GARDER LES ALIMENTS CHAUDS

Aliments	Température du four (°F)
Bœuf	
Saignant	150° - 155°
À point	155° - 170°
Bien cuit	170° - 180°
Bacon	200° - 225°
Biscuits et muffins (recouverts)	170° - 185°
Ragoût (recouvert)	170° - 200°
Poisson et fruits de mer	170° - 200°
Plats avec frites	200° - 225°
Sauce d'arrosage ou à la crème (recouvertes)	170° - 180°

Aliments	Température du four (°F)
Rôtis d'agneau et de veau	170° - 200°
Crêpes et gaufres (recouvertes)	200° - 225°
Pommes de terre	
au four	200°
en purée (recouvertes)	170° - 185°
Tartes et pâtisseries	170°
Pizza (recouverte)	225°
Porc	170° - 200°
Volaille (recouverte)	170° - 200°
Légumes (recouverts)	170° - 175°

TEMPÉRATURES DE CUISSON INTERNES

Produit	Température du four (°F)
Œufs et plats aux œufs	
Œufs	Cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc d'oeuf soient fermes.
Mets aux œufs	160°
Sauces aux œufs, crèmes	160°
Viande hachée et mélanges de viandes	
Dinde, poulet	165°
Bœuf, veau, agneau, porc	160°
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145°
À point	160°
Bien cuit	170°
Porc frais	
À point	160°
Bien cuit	170°
Rôti de bœuf	
Cuisson commerciale, scellé sous vide et prêt à consommer	140°

Produit	Température du four (°F)
Volaille	
Poulet, dinde entière	180°
Poulet, dinde-viande brune	180°
Volaille-blanc	170°
Canard et oie	180°
Farce	
Cuite seule ou dans la volaille	165°
Sauces, soupes, sauces d'arrosage, marinades	
Utilisées avec viande, volaille ou poisson cru	Porter à ébullition
Fruits de mer	
Poisson à nageoires	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne opaque et s'écaille facilement à l'aide d'une fourchette.
Crevettes, homard, crabe	Doit devenir rouge et la chair doit devenir blanche opaque.
Coquilles Saint-Jacques	Doivent devenir blanches laiteuses ou opaques et fermes.
Myes, moules, huîtres	Cuire jusqu'à ce que lescoquilles'ouvrent.
Restes	165°

AUTONETTOYAGE DU FOUR

AUTONETTOYAGE DU FOUR

Votre nouvelle cuisinière est doté d'un four autonettoyant pyrolytique. En mode **CLEAN**, le four, porté à une température élevée, réduit en cendres toutes les salissures.

Lorsque le four est en mode **CLEAN**, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent être utilisés.

On observe fréquemment de la fumée ou des flammes durant le cycle de nettoyage **CLEAN** en fonction du contenu du four et de la quantité de salissures encore présentes. Si des flammes persistent, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyez les déchets restants.

Il se peut que des cendres grises ou des résidus brûlés demeurent à l'intérieur du four à la fin du cycle de nettoyage **CLEAN**. Il s'agit de dépôts minéraux que ne brûlent et ne fondent pas. La quantité de cendres dépend du degré de saleté du four avant le nettoyage. Elle peut être facilement éliminée, une fois le four refroidi, à l'aide d'une serviette en papier, éponge ou linge humide.

Essuyez tout résidu de fumée sur le cadre avant à l'aide de Formula 409MD ou de FantastikMD. Si la tache persiste, utilisez un nettoyant liquide doux. L'ampleur des taches de fumée est directement reliée à la quantité de salissures laissée dans le four lors de l'autonettoyage. Nettoyez le four souvent.

VERROUILLAGE DE LA PORTE DU FOUR DURANT L'AUTONETTOYAGE

Au démarrage du cycle de nettoyage, le voyant de verrouillage s'allume puis le cycle de verrouillage automatique de la porte s'active. Évitez d'ouvrir la porte lorsque le voyant de verrouillage est allumé. Pour arrêter le cycle, appuyez sur le bouton Off. Le voyant de verrouillage s'éteint seulement après que le four refroidit à moins de 550 ºF et que le verrouillage automatique de la porte conclut son cycle et revient à sa position d'ouverture.

AVANT L'AUTONETTOYAGE DU FOUR :

✓ **Retirez tous les ustensiles et grilles.**

✓ **Nettoyez le cadre avant du four et les bords extérieurs de la porte. Essuyez les gros débordements et dépôts graisseux.** (Voir à droite.)

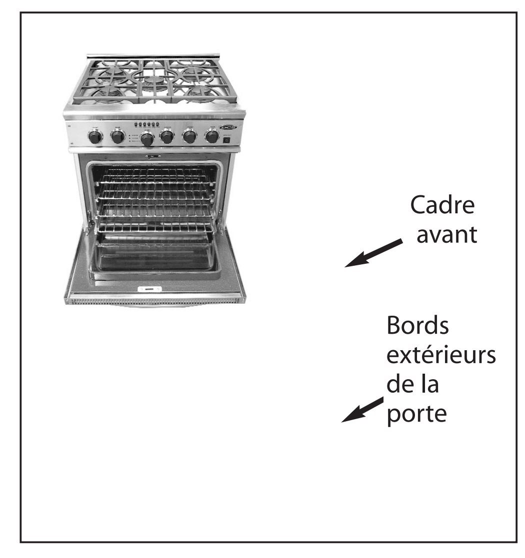
✓ **Assurez-vous que les ampoules et les vitres couvrantes sont en place.** (Voir page 8, no. 5.)

✓ **Allumez la hotte de ventilation au-dessus de la cuisinière et laissez-la en marche jusqu'à ce que le four termine son cycle d'autonettoyage.**

✓ **Retirez les grilles du four**

✓ **Essuyez les flaques de graisse et les salissures faciles à enlever.**

✓ **Éliminez les salissures à l'extérieur du joint de la porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la partie de la porte qui se trouve à l'intérieur du four. Les bords extérieurs de la porte et la cavité du four ne font pas partie de la zone de nettoyage. Essuyez cette zone AVANT DE RÉGLER LE FOUR SUR AUTONETTOYAGE.**



RÉGLAGE DU FOUR POUR L'AUTONETTOYAGE

1) Enfoncez le bouton de sélection **CLEAN**.

2) Réglez le bouton de réglage du four sur **CLEAN**.

- Le ventilateur de refroidissement s'allume
- Les voyants OVEN ON et HEATING s'allument
- Le voyant LOCK s'allume

Le processus de fermeture de la porte prend environ 60 secondes, après quoi la porte est verrouillée.



À LA FIN DU CYCLE DE NETTOYAGE :

Le cycle de nettoyage dure 5 heures. Le voyant OVEN ON s'éteint une fois le cycle terminé.

1) Enfoncez le bouton de sélection OFF. Le verrou de la porte s'ouvre automatiquement après que la température du four tombe au-dessous de 550 ºF et que le cycle de verrouillage automatique de la porte de 60 secondes s'achève à la position OPEN.

2) Mettez le bouton de réglage du four sur OFF. Essuyez les résidus de cendre blanche avec un linge ou une éponge humide avant de replacer les grilles du four.

3) Replacez les grilles du four.

MISE EN GARDE :

l'intérieur du four est encore à la température de cuisson lorsque le voyant de verrouillage s'éteint et que la porte du four peut être ouverte. Soyez prudent car le four peut être suffisamment chaud pour provoquer des brûlures.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Toutes les parties en acier inoxydable de l'appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincées, séchées et bien polies à l'aide d'un linge à poils épais et doux.

AVERTISSEMENT :

Faites très attention lorsque vous nettoyez les parties de l'appareil chaud.

Durant le nettoyage de la cuisinière ou table de cuisson :

1. Employez toujours la méthode de nettoyage la plus douce en premier. Certains produits de nettoyage de même type sont plus forts que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. La présence de parfum ou de gaz propulseur peut avoir un effet significatif. Veuillez lire la liste des ingrédients. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
2. Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition du métal dans le sens du polissage; de plus, le nettoyant est plus efficace dans ce sens.
3. Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux non-métalliques en plastique (utilisez uniquement des tampons contenant encore du savon; un tampon sec peut égratigner la surface), tel que recommandé dans cette section.
4. Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.

REMARQUE : NOMS DE MARQUE - la référence à des noms de marques dans cette section est donnée à titre indicatif et ne saurait constituer un acte de promotion. L'omission d'une marque de nettoyant particulière ne signifie pas qu'elle est adéquate ou non. De nombreux produits sont distribués dans certaines régions seulement et sont disponibles dans les marchés et grands magasins locaux.

TABLE DE CUISSON

Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles refroidir avant de nettoyer la table de cuisson. Si vous essuyez une partie de la table de cuisson alors qu'elle est chaude, faites-le avec précaution car vous pourriez vous brûler à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un linge humide.

GRILLES DES BRÛLEURS

Faites attention lorsque vous soulevez les grilles car elles sont lourdes. Placez-les sur une surface protégée afin qu'elles ne puissent l'égratigner.

Les grilles des brûleurs sont faites d'émail de porcelaine mat sur fonte. Une fois les grilles refroidies, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle ou les nettoyer à l'aide d'une solution savonneuse chaude et les essuyer pendant qu'elles sont sur la table de cuisson. Les grilles des brûleurs ne rouillent pas car elles sont couvertes d'émail de porcelaine mat des deux côtés pour une durabilité accrue.

L'utilisation occasionnelle de nettoyant abrasif doux tel que Bon-Ami[MD], Soft Scrub[MD] ou un tampon à récurer métallique savonneux est acceptable. L'utilisation vigoureuse ou trop fréquente de nettoyants abrasifs peut finir par endommager l'émail. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez.

GRILLE

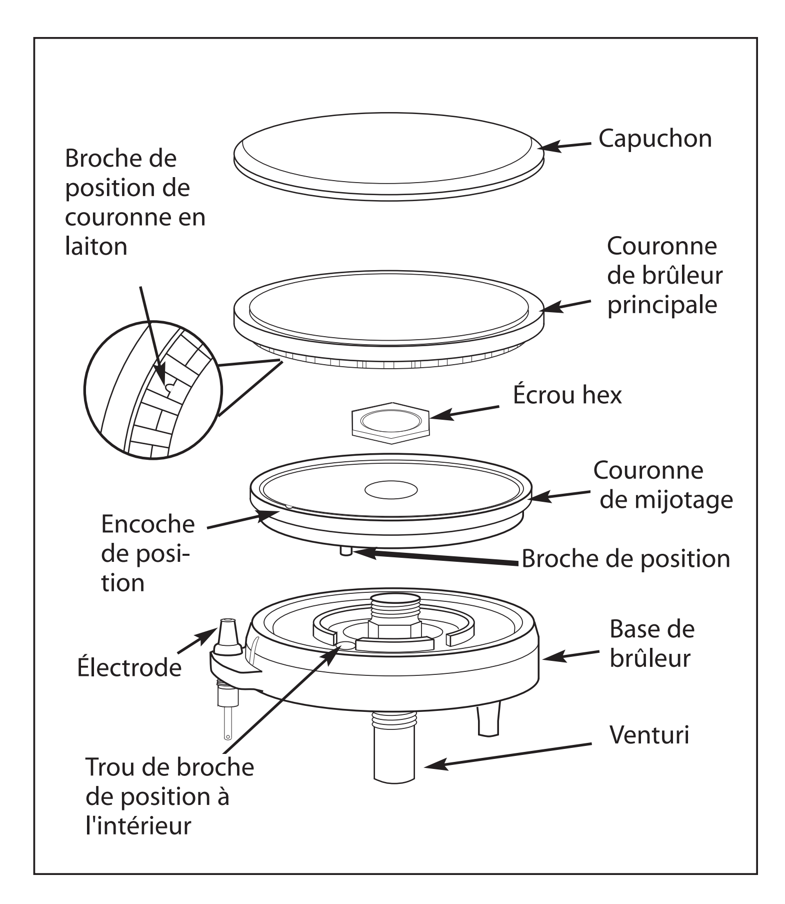
À cause des changements de température rapides qui se produisent lorsque les brûleurs sont allumés, la porcelaine recouvrant les bords des grilles pourrait éclater en morceaux. Ne vous en faites pas car ceci n'entraîne pas une détérioration des grilles. Le métal en fonte

devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essuyez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté, car les bords peuvent être tranchants.

BRÛLEURS

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou lorsque la flamme ne devient pas bleue.

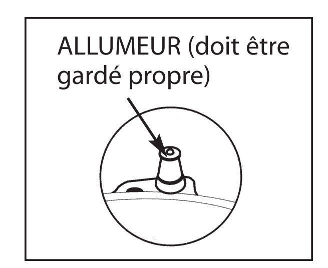
Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position **OFF** avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois les grilles et brûleurs refroidis, retirez les grilles. Les capuchons de brûleur et les couronnes en laiton peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données à la page précédente concernant les grilles des brûleurs. Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs. Le démontage de la couronne de mijotage n'est pas recommandé; cela peut toutefois s'avérer nécessaire si les ports restent bouchés après un nettoyage normal. Si vous devez retirer la couronne de mijotage de sa base, enlevez l'écrou hex de la partie supérieure de la couronne de mijotage. Nettoyez la couronne de mijotage avec de l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une brosse en soies douce métallique ou en plastique, puis séchez soigneusement. Réassemblez les pièces à l'aide de l'écrou hex.



Après le nettoyage, il est important de vous assurer que la broche de position au bas de la couronne de mijotage est correctement alignée avec le trou correspondant de la base et que la broche de position (voir encart) au bas de la couronne en laiton est correctement alignée avec l'encoche de position en haut de la couronne de mijotage. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur. Voir l'illustration.

ALLUMEURS

Essuyez avec un coton-tige imbibé d'eau en faisant attention de ne pas endommager l'allumeur. (Voir l'illustration)



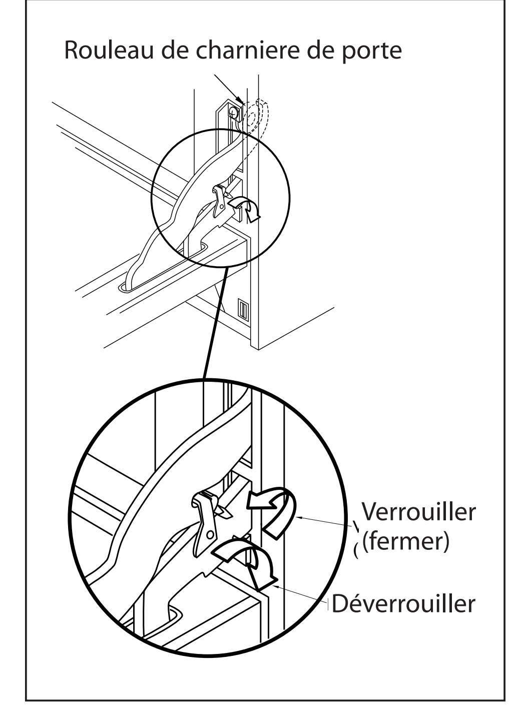
BOUTONS DE RÉGLAGE – TABLE DE CUISSON ET FOUR

Ceux-ci sont en plastique et peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer les bouton du panneau de contrôle, saisissez-les et tirez vers vous. Lavez-les sans les laisser tremper. Rincez et séchez soigneusement. Il est important de remettre les boutons sur la bonne valve à gaz du panneau de contrôle.

DOSSERET (SI INSTALLÉ)

Il est en acier inoxydable. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord - lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez. S'il y a encore des souillures alimentaires sur le panneau, essayez un nettoyant de cuisine d'usage général tel que Fantastik^MD, Simple Green^MD ou Formula 409^MD. Pour les salissures plus coriaces, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable tel que Bon-Ami^MD, Cameo^MD ou Bar Keepers Friend. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du papier de verre fin, dans le sens du grain. Après le nettoyage, utilisez un produit à polir pour acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic^MD.

Il est possible que le panneau en acier inoxydable vertical se décolore sous l'effet de la chaleur du brûleur si les brûleurs supérieurs arrière sont utilisés très souvent. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide du nettoyant pour acier inoxydable Revere Ware.



INTÉRIEUR DU FOUR ET DE LA PORTE

Si la porte du four devient mal alignée, remettez-la en place en suivant cette procédure toute simple : ouvrez grand la porte. Fermez les verrous de charnière. (Voir l'illustration.) Une fois les deux charnières verrouillées, soulevez doucement la porte en la sortant légèrement de son axe jusqu'à ce qu'elle soit bien alignée sur toute la ligne. Remettez la porte à sa place en la glissant de manière uniforme et assurez-vous que les charnières sont bien centrées sur leur rouleau. La porte du four étant grande ouverte, déverrouillez les verrous de charnière; vous pouvez à présent fermer la porte.

Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de les nettoyer. Ils sont recouverts d'émail de porcelaine. C'est un matériau qui résiste mais n'est pas à l'épreuve de l'acide. Par conséquent, les aliments acides tels que le vinaigre, la rhubarbe, l'alcool, les jus citriques ou le lait doivent être essuyés avant qu'ils ne puissent durcir sous l'effet de la cuisson.

Essayez des **nettoyants doux** tels que : Bon-Ami^MD, de l'ammoniaque, une solution d'ammoniaque et d'eau, ou Soft Scrub^MD. Appliquez les poudres sur une éponge ou un linge humide. Frottez légèrement. Rincez abondamment puis séchez. Si les aliments ont brûlé sur le four et sont difficiles à enlever, trempez les taches à l'aide d'un linge saturé d'ammoniaque ménager. Laissez tremper pendant une heure ou deux avec la porte fermée. Vous devriez pouvoir éliminer facilement les aliments salissures à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'un produit abrasif doux.

GRILLES ET RAILS DU FOUR

Les grilles et rails du four sont en acier chromé.

Les **nettoyants de chrome**, tel que Soft Scrub^MD, Cameo ou Bar Keepers Friend peuvent être appliqués avec une éponge humide suivant le mode d'emploi inscrit sur l'emballage. Rincez puis séchez. Appliquez un **nettoyant en poudre** tel que Bon-Ami^MD ou Comet à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, frottez légèrement, rincez, puis séchez. Pour les souillures alimentaires difficiles à enlever, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux, rincez et séchez. Vous pouvez utiliser sur les grilles des **nettoyants forts** commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off^MD ou Dow. Toutefois, certains produits commerciaux à nettoyer les fours tendent à produire un noircissement et une décoloration. Testez le nettoyant sur une petite section de la grille et vérifiez s'il y a de la décoloration avant de nettoyer la grille toute entière. Appliquez le produit amplement. Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. Rincez abondamment puis séchez.

CADRE, CÔTÉS, EXTÉRIEUR DE PORTE, DÉFLECTEUR

Ces pièces sont faites d'acier inoxydable; suivez les instructions du dosseret (voir la page 26). Faites attention lorsque vous nettoyez le dessus de porte et ne laissez pas l'eau ou les nettoyants s'écouler par les évents, car ils pourraient strier le verre à l'intérieur de la porte.

JOINT DE PORTE

Utilisez un nettoyant de cuisine en aérosol d'usage général, tel que Formula 409^MD ou Fantastik^MD. **Vaporisez puis séchez avec un linge. Évitez de frotter.** Évitez d'enlever ou d'endommager la maille.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LAMPE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule de la lampe du four, utilisez une ampoule de 40 watts, 120 volts, pour **appareil électroménager** uniquement. Celles-ci sont disponibles dans les supermarchés. **ÉVITEZ** d'utiliser des ampoules normales dans les fours car elles casseront sous l'effet de la chaleur.

Pour remplacer l'ampoule :

1. Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position Off (éteint). Son bouton doit être enfoncé. **Laissez le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.**
2. Retirez le couvercle de la lampe. Tournez le couvercle vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) pour le dévisser.
3. Retirez l'ampoule brûlée. Remplacez-la par une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager uniquement.
4. Replacez le couvercle. Remettez le disjoncteur s'il était coupé. (Voir la mise en garde ci-dessous.)

MISE EN GARDE :

assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four (voir page 7, no. 10) est en position Off et que le couvercle est froid. Si l'ampoule se détache de sa base, coupez le courant du four par le panneau à disjoncteurs avant d'essayer de retirer la base de l'ampoule de la douille.

PANNE D'ALIMENTATION

Les brûleurs du grilloir et du four ne peuvent être allumés durant une panne d'alimentation. Pour allumer les brûleurs à tête scellée, mettez le bouton de réglage sur LITE, allumez une allumette et approchez-la de la couronne. Dès que la flamme s'allume tout autour du brûleur, réglez-la. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur séparément chaque fois que vous voulez l'utiliser.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE

- Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
- Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?

SI LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON NE S'ALLUMENT PAS

- Est-ce que le brûleur à deux pièces est monté correctement?
- Est-ce que la tête du brûleur est alignée correctement?
- Est-ce que le robinet d'arrêt manuel est ouvert? Il est généralement situé là où le gaz provient du mur.

POUR L'OBTENTION DE SERVICE

Copiez les informations ci-dessous de la plaque signalétique. Gardez votre facture afin de pouvoir faire valider votre garantie.

____

Numéro de modèle

____

Numéro de série

____

Date d'achat

DURÉE DE LA GARANTIE

Un (1) an sur tout le produit

Cinq (5) ans de garantie limitée sur les brûleurs de surface et le brûleur du four

Dix (10) ans de garantie limitée sur le four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine

DCS COUVRE LES FRAIS SUIVANTS :

Frais de main-d'œuvre et de réparation de pièces jugées défectueuses pour cause de vice de matière ou de fabrication. Le service doit être fourni par un agent agréé de l'usine durant les heures ouvrables normales.

DCS NE COUVRE PAS LES FRAIS SUIVANTS :

- Installation ou démarrage.
- Dommages subis durant le transport.
- Service effectué par un centre non agréé.
- Dommages ou réparations causés par un service effectué par un centre non agréé ou par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Service effectué en dehors des heures ouvrables normales.
- Mauvaise installation, telle qu'un branchement incorrect, etc.
- Visites de service pour vous apprendre comment utiliser l'appareil, corriger l'installation, réarmer les disjoncteurs ou remplacer les fusibles de la maison.
- Réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
- Dommages causés par accident, abus, transport, altération, mauvaise utilisation, installation incorrecte ou installation non conforme aux codes en vigueur.
- Appareils installés dans le cadre d'applications non résidentielles telles que garderies, auberges, lieux de culte, maisons de soin, restaurants, hôtels, écoles, etc.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans des applications résidentielles. Elle ne couvre pas les utilisations commerciales.

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les 50 états des États-Unis, le District de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si vous déménagez durant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur initial durant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue de bénéficier de la protection jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur initial.

Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits pouvant varier d'une juridiction à l'autre.

SERVICE

POUR L'OBTENTION DU SERVICE DE GARANTIE :

Pour le service sous garantie, contactez le centre DCS agréé le plus proche au (888) 281-5698. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- n Numéro de modèle
- n Numéro de série
- n Date d'installation
- n Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus haute importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous :

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

DCS
Attention: Customer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Faxez-nous au numéro suivant : (714) 372-7004



5800 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Tel: (714) 372-7000 Fax: (714) 372-7001
Customer Service: (888) 281-5698
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process at DCS, we reserve the right to change specifications or design without notice.

DCS améliore constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

Part No. 17430 Rev C
Litho in USA 04/2002